TROISIÈME ANNÉE

ALMANACH POUR TOUS

POUR L'ANNÉE

1899

CONTENANT

RECETTES UTILES, NOTES HISTORIQUES, ETC.

Publié par JOS. BEAUCHAMP

TYPOGRAPHE

QUÉBEC

C. DARVEAU, IMP. ET PHOTO-GRAVEUR,

80, rue de la Montagne.

FS012 1899 6372

TELEPHONE 651

IMPRIMERIE C. DARVEA

— FONDÉE EN 1851 —

82, rue de la Montagne, Quebec

IMPRESSIONS DE TOUTES SORTES, TELS QUE :

Blancs de Cours et pour Notaires,
Livres, Factums, Pamphlets, Catalogues,
Blancs de comptes, Reçus, Traites,
Chèques, Cartes, Enveloppes, etc.

Police d'Assurance, Memorandums,
Formule d'application et Rapport de Sociét
Livrets de reçus, etc., etc.

LE SEULE ATELIER DE

PHOTO-GRAVURE

A QUEBEC

Depuis 1892, M. C. Darveau a ajouté à son établissement u **Atelier de Photo-Gravure,** où le public sans être oblig de s'adresser à l'étranger, pourra maintenant faire exécuter de VIGNETTES de PORTRAITS demi-ton (*half tone*), ouvrage connus sous le nom de *line-work* plans, et en général toute gravures d'après dessin. Le public de Québec saura encourage comme il le mérite un atelier fondé au prix de sacrifices et d travail. M. Darveau est en mesure de donner entière, satisfac tions à ceux qui lui confierons leurs travaux.

☞ *Spécimen sur demande.*

The EDITH *and* LORNE PIERCE
COLLECTION *of* CANADIANA

Queen's University at Kingston

TELEPHONE 640

UEBEC COAL CO.

(LIMITÉE)

IMPORTATEURS DE

harbons } de toutes sortes

Tels que :

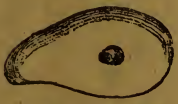
vdney, Ecossais, Americain anthrocite
Charbon de forges, Newcastle, Americain

13, RUE ST. JAMES

Par JALBERT & FRÈRE.

Jeffery, Montreuil & Co

Poissons et Marchands à
Commission



Saumon frais et " HUITRES "
une Spécialité

RUE DALHOUSIE
QUEBEC

Allez chez Gust. Beauchamp, 212, rue St-Jean, pour vos Bonbons et Fruits de 1er choix. Téléphone 413.

Société de Prêts et Placements

DE QUEBEC

(BATISSE DE LA BANQUE NATIONALE)

No. 75, Rue St-Pierre, Basse-Ville.

Cette Société a constamment des capitaux qu'elle prête sur propriétés foncières, hypothèques, débentures, actions et autres garanties, par sommes de $100 00 et plus, remboursables, capital et intérêt, par paiements mensuels, trimestriels, semi-annuels et annuels. Elle achète et prend des hypothèques, et fait des avances sur la garantie de ses actions. Elle se charge, à commission, de placer des argents pour toute personnes sur les garanties ci-dessus.

DIRECTEURS. — Ed. Lacroix, président ; L. J. Demers, Vice-Président ; Louis Bilodeau, Guil. Bouchard, Samuel Bussière, D. Arcand.

F. F. HOUDE, Assist.-Secrétaire-Trésorier.

RORT. LAROCHE, Secrétaire-Trésorier.

L. G. CHABOT

RELIEUR REGLEUR

34, Cote de la Montagne

QUEBEC

Nous invitons Messieurs les membres du clergé et le public en général à visiter cet établissement pour tous les ouvrages comprenant cette ligne, leur assurant d'avance qu'ils ne sauraient avoir de meilleures conditions et plus de satisfaction ailleurs.

L'encouragement reçu jusqu'à ce jour est le plus fort témoignage que nous puissions avoir de cet atelier qui a su se placer au premier rang à Québec.

Pour les meilleurs Fruits et Bonbons de choix, allez chez F. Beauchamp, cote la Montagne, Téléphone 593.

ALMANACH
POUR TOUS

POUR L'ANNÉE

1899

CONTENANT

RECETTES UTILES, NOTES HISTORIQUES, ETC.

Publié par Jos. BEAUCHAMP

TYPOGRAPHE

Enregistré conformément à l'acte du Parlement du Canada, en l'année 1896, par Jos BEAUCHAMP, au bureau du Ministre d'Agriculture à Ottawa.

QUÉBEC
C. DARVEAU, IMP. ET PHOTO-GRAVEUR,
80, rue de la Montagne.

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE !

L'Almanach que nous offrons au public a été préparé avec tous le soin possible, on y trouvera beaucoup de renseignements utiles, d'informations municipales et autres qui intéresseront le public et les familles, et nous avons lieu de croire que cet almanach sera conservé et apprécié par ceux qui nous liront.

Ce petit opuscule comprend le calendrier, éphémérides en regard de chaque mois, notes diverses, et bons mots.

Fêtes d'obligation

Tous les Dimanches de l'année.
La Circonc. de Notre-Seign. 1 jan.
L'Epiphanie de Notre-Seign. 6 jan.
L'Ascension de Notre-Seig. 11 mai.
La Toussaint, 1er novembre.
L'Immaculée-Conception de la Ste-Vierge, 8 décembre.
Noël, ou Nativité N.-S. 25 déc.

Jeunes d'obligation

Les Quatre-Temps : les 22, 24 et 25 février ; les 24, 26 et 27 mai ; les 20, 22 et 23 septembre ; les 20, 22 et 23 décembre. — Le Carême tout entier, excepté les Dimanches.—Tous les mercredis et vendredis de l'Avent.—Les Vigiles de Noël, de la Pentecôte, des apôtres SS. Pierre et Paul, de l'Assomption et de la Toussaint.

Jours maigres et d'abstinence

Tous les jours des Quatre-Temps de l'année.—Tous les vendredis de l'année.—Les jours des Vigiles où l'on observe le jeûne. — Le mercredi des cendres et les trois jours suivant. — Tous les mercredis, vendredis et samedis des cinq premières semaines du Carême. — Le Dimanche des Rameaux et les six jours de la Semaine Sainte. — Tous les mercredis et vendredis de l'Avent.

Fêtes Mobiles

Septuagésime, le 29 janvier.
Mercredi des Cendres, 15 février.
Dimanche de la Passion, 19 mars.
Dimanche des Rameaux, 26 mars.
Pâques, 2 avril.
Rogations, 8, 9 et 10 mai.
Ascension, 11 mai.
Pentecôte, 21 mai.
Sainte-Trinité, 28 mai.
Fête-Dieu, 1er juin.
1er Dimanche de l'Avent, 3 déc.

Fêtes légales

Le 1er janvier, la Circoncision.
Le 6 janvier, l'Epiphanie.
Le 15 février, Mercredi des Cendres
Le 31 mars, Vendredi Saint.
Le 3 avril, Lundi de Pâques.
Le 11 mai, l'Ascension.
Le 24 mai, Fête de la Reine.
Le 1er juillet, Confédération.
Le 5 septembre, Fête du Travail.
Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 8 déc. l'Immaculée Conception
Le 25 décembre, la Fête de Noël.

Temps où la célébration des mariages n'est pas permise.

Depuis le premier Dimanche de l'Avent jusqu'à l'Epiphanie inclusivement, et depuis le mercredi des Cendres jusqu'au Dimanche de la Quasimodo inclusivement.

Eclipses pour l'année 1899

Il y a, cette année, cinq éclipses, dont trois de soleil et deux de lune savoir :

1. Eclipse partielle de soleil, le 11 janvier, invisible à Québec.
2. Eclipse partielle de soleil, les 7, 8 juin, invisible à Québec.
3. Eclipse totale de lune, le 23 juin, invisible à Québec.
4. Eclipse annulaire de soleil, le 2 décembre, invisible à Québec.
5. Eclipse partielle de lune, le 16 décembre, visible à Québec, comme suit :

   Premier contact de la pénombre, et 5 h. 34 m. du soir.
   Premier contact de l'ombre, à 6 h. 45 m. du soir.
   Milieu de l'éclipse, à 8 h. 26 m. du soir.
   Dernier contact de l'ombre, à 10 h. 7 m. du soir.
   Dernier contact de la pénombre, à 11 h. 18 m. du soir.
   Grandeur de l'éclipse, 0.995, le diamètre de la lune étant 1.

Saisons

Le printemps commence le 20 mars, à 2 h. 50 m. du soir.

L'été commence le 21 juin, à 10 h. 47 m. du matin.

L'Automne commence le 23 septembre, à 12 h. 54 m. du matin.

L'Hiver commence le 21 décembre, à 7 h. 50 m. du soir.

Phases de la Lune

🌑 Nouvelle Lune.
☾ Premier Quartier.
○ Pleine Lune.
☽ Dernier Quartier.

Ephémérides—Janvier.

3, 1898. Terrible catastrophe à London, Ontario, une des galeries de la bâtisse de l'Hotel de Ville s'effronde, 30 pertes de vie et plus de 200 blessés.

4, 1898. A Sherbrooke, assassinat de Mme Alf. Tanguay, née Arthémise Denault, par Gédéon Dubois qui se flambe la cervelle aussitôt.

5, 1898. Incendie du Collège d'Ottawa.

7, 1844. Mgr Ls. Frs. Richer-Laflèche, ordonné prête, à Québec.

7, 1898. L'Hon. juge L.-A. Jetté, nommé Lieut-Gouverneur de la Province de Québec.

8, 1898. Collision à St-Lambert, près de Montréal, entre deux trains de chemins de fer, 2 pertes de vie.

9, 1898. Lecture de l'Encyclique de Léon XIII sur les écoles de Manitoba, à la basilique de Québec.

15, 1836. Naissance de l'hon. Ls.-A. Jetté, lieut-gouverneur de la province de Québec.

15, 1898. Clôture de la 1ère session du 9ème parlement à Québec.

19, 1843. Naissance de l'honorable W. Mulock à Bond Head, Ont.

21, 1898. A l'Hotel du Précieux-Sang, Québec, 70ème anniversaire de profession religieuse de la Revde Sœur Ste Hélène, née Cécile Landry.

22, 1837. Naissance de Sir Chs. Alph. Pantaléon Pelletier, sénateur, à la Rivière Ouelle, P. Q.

24, 1898. Pont de glace devant la ville de Québec.

JANVIER

☾ Le 4, à 10h. 22m. du soir. | ☽ Le 18, à 11h. 36m. du matin.
● Le 11, à 5h 50m. du soir. | ○ Le 26, à 2h. 34m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	DIMAN.	CIRCONCISION.	7 32	4 9
2	Lundi	Octave de S. Etienne.	7 32	4 10
3	Mardi	Octave de S. Jean.	7 32	4 11
4	Mercredi	Octave des SS. Innocents.	7 31	4 12
5	Jeudi	Vigile de l'Epiphanie.	7 31	4 13
6	Vendredi	EPIPHANIE, d'obligation.	7 31	4 14
7	Samedi	De l'octave privilégiée.	7 30	4 15
8	DIMAN.	Dim. pend. l'octave et I après l'Epiphanie.	7 30	4 16
9	Lundi	De l'octave privilégiée.	7 29	4 17
10	Mardi		7 29	4 19
11	Mercredi		7 28	4 20
12	Jeudi		7 28	4 22
13	Vendredi	Octave de l'Epiphanie.	7 27	4 23
14	Samedi	S. Hilaire, évêque et docteur.	7 27	4 24
15	DIMAN.	II après l'Epiphanie, S. NOM DE JÉSUS.	7 27	4 25
16	Lundi	S. Marcel, pape et martyr.	7 26	4 27
17	Mardi	S. Antoine, abbé.	7 25	4 28
18	Mercredi	Chaire de S. Pierre, à Rome.	7 24	4 30
19	Jeudi	S. Canut, roi et martyr.	7 23	4 32
20	Vendredi	SS. Fabien et Sébastien, martyrs.	7 22	4 33
21	Samedi	S. Agnès, vierge et martyre.	7 21	4 34
22	DIMAN.	III apr. l'Epiph. STE FAMILLE DE J. M. J.	7 20	4 35
23	Lundi	Epousailles de la Ste Vierge.	7 19	4 37
24	Mardi	S. Timothée, évêque et martyr.	7 18	4 39
25	Mercredi	Conversion de S. Paul.	7 17	4 40
26	Jeudi	S. Polycarpe, évêque et martyr.	7 16	4 42
27	Vendredi	S. Jean-Chrysostôme, évêque et docteur.	7 15	4 44
28	Samedi	S. Raymond de Pennafort, confesseur.	7 14	4 45
29	DIMAN.	Septuagésime.	7 13	4 46
30	Lundi	Ste Martine, vierge et martyre.	7 12	4 48
31	Mardi	Prière de Notre-Seigneur Jésus-Christ.	7 11	4 49

Les hommes sont faits de telle sorte qu'il y a pour chacun quelque objet sur lequel ils déraisonnent.

Ephémérides—Février.

1, 1898. Installation et assermentation de l'Hon juge L.-A Jetté, comme lieutenant-gouverneur de la province de Québec.

2, 1877. Sir C. A. P. Pelletier, nommé sénateur.

2, 1898, Cordélia Viau, trouvé coupable du meurtre de son époux, Isidore Poirier.

3, 1898. Ouverture de la 3ème session du 8ième parlement à Ottawa.

4, 1898. Tom Nulty trouvé coupable du meurtre de son frère et ses sœurs à Rawdon.

10, 1841. Le Bill de l'Union du Haut et du Bas-Canada devient en force.

15, 1898. Explosion du cuirassé Américain *Maine* à Havane, E. U., 260 pertes de vie.

16, 1898 A St-Jérôme, mort de l'honorable Wilfrid Prévost, conseiller législatif, à l'âge de 66 ans.

19, 1898. A St-Jérôme, funérailles de l'honorable Wilfrid Prévost.

20 au 24, 1898. Tempête extraordinaire. Toutes les lignes de chemin de fer interrompues.

22, 1898. A Lévis, avalanche de neige, 2 maisons démolies, et 4 pertes de vie.

25, 1867. Sacré de Mgr Ls.-Frs. Richer-Laflèche, aux Trois-Rivières.

FÉVRIER

Le 3, à 0h. 24m. du soir. | ☽ Le 17, à 3h. 52m. du matin.
Le 10, à 4h. 32m. du matin | ○ Le 25, à 9h. 16m. du matin.

	JOURS	FÊTES.	L		C	
	Mercredi	S. Ignace, évêque et martyr.	7	10	4	50
2	Jeudi	PURIFICATION DE LA STE VIERGE.	7	9	4	51
3	Vendredi	S. François de Sales, évêque et docteur.	7	7	4	53
4	Samedi	S. André Corsini, évêque.	7	6	4	54
	DIMAN.	Sexagésime, Sol. de la Purification.	7	4	4	55
6	Lundi	S Tite, évêque.	7	2	4	57
	Mardi	Commémoration de la passion de N.-S. J.-C.	7	1	4	58
8	Mercredi	S Jean de Mathà, conf.	7	0	5	0
	Jeudi	S. Cyrille d'Alexandrie, évêque et docteur.	6	59	5	2
	Vendredi	Ste Scholastique, vierge. [Marie.	6	57	5	4
	Samedi	Les SS. VII Fond. de l'Ordre des Serv. de	6	56	5	6
	DIMAN.	Quinquagésime.	6	54	5	7
6	Lundi	Ste Geneviève, vierge.	6	53	5	9
	Mardi	S. Ilodefonse, évêque et confesseur.	6	51	5	10
	Mercredi	LES CENDRES, (Fête légale)	6	50	5	11
	Jeudi	Apparition de la B. M. V., à Lourdes.	6	48	5	12
	Vendredi	Ste Couronne d'épines de N.-S. J.-C.	6	46	5	14
3	Samedi	S. Siméon, évêque et martyr.	6	44	5	16
	DIMAN.	I du Carême.	6	42	5	17
	Lundi	De la férie. Anniv. de l'élect. de Léon XIII.	6	40	5	19
	Mardi	De la férie.	6	38	5	21
	Mercredi	*Quatre-Temps*. Chaire de S. Pierre, Antioche	6	36	5	23
4	Jeudi	(Vigile de S. Mathias) S. Pierre Damien, év.	6	35	5	25
	Vendredi	*Quatre-Temps*, S. MATHIAS, apôtre.	6	34	5	26
	Samedi	*Quatre-Temps*. Ste Marguerite de Cortone.	6	32	5	28
5	DIMAN.	II du Carême.	6	30	5	29
	Lundi	Ste Lance de N.-S. J.-C.	6	29	5	30
3	Mardi	De la férie.	6	27	5	31

La solitude est un bain froid assez désagréable quand
n y entre.

Ephémérides—Mars.

1, 1896. 60ème anniversaire d'ordination sacerdotale d l'abbé Patrick O'Connell à l'église St-Patric de Montréal.

2, 1886. Décès du juge Wm. McDougall, de la Cour Sup rieure, à Aylmer.

3, 1894. Gladstone donne sa démission comme premie ministre de la Grande-Bretagne et de l'Irlande

8, 1894. Explosion d'une bombe de dynamite en face d la chambre des députés à Rome.

11, 1894. Bénédiction de la succursale de la Banque d'Ho chelaga, aux Trois-Rivières, par Mgr Laflèche

11, 1314. Supplice de Jacques Molay, grand-maître de Templiers.

12, 1886. L'honorable P. Landry, député de Montmagny, propose une motion de censure, au parlement, pour avoir exécuté Riel.

12, 1896. L'abbé Troie, P. S. S., nommé curé de l'église de Notre-Dame de Montréal.

12, 1896. A Milan, mort du César Cantu, célèbre historien italien à l'âge de 88 ans.

20, 1896. A Québec, mort de L.-G. Baillargé, âgée de 88 ans, doyen du Barreau.

20, 1727, Mort d'Isaac Newton.

21, 1804. Le duc d'Enghien fusillé dans les fossés de Vincennes.

22, 1898. Cinquantième anniversaire de l'Institut Canadien de Québec.

23, 1881. Incendie du théâtre de Nice, en France, 90 pertes de vie.

30, 1886. Mort du juge Mousseau, ancien premier ministre de la province de Québec.

MARS

☾ Le 4, à 11h. 7m. du soir.
☽ Le 11, à 2h. 53m. du soir.
☽ Le 18, à 10h. 24m du soir.
○ Le 27, à 1h. 19m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Mercredi	De la férie.	6 25	5 32
2	Jeudi		6 23	5 33
3	Vendredi	S. Suaire de N.-S. J.-C.	6 21	5 35
4	Samedi	S. Casimir, confesseur.	6 19	5 37
5	DIMAN.	III du Carême.	6 17	5 38
6	Lundi	De la férie.	6 15	5 39
7	Mardi	S. Thomas d'Aquin, confesseur et docteur.	6 13	5 41
8	Mercredi	S. Jean de Dieu, confesseur.	6 11	5 42
9	Jeudi	Ste Françoise, veuve.	6 9	5 43
0	Vendredi	Les Cinq Plaies de N.-S. Jésus-Christ.	6 7	5 44
1	Samedi	De la férie.	6 5	5 46
2	DIMAN.	IV du Carême. SOL. de S. JOSEPH.	6 3	5 47
3	Lundi	S Grégoire I, pape, conf. et docteur.	6 1	5 49
4	Mardi	De la férie.	6 0	5 50
5	Mercredi		5 58	5 52
6	Jeudi		5 56	5 54
7	Vendredi	S. Patrice, évêque et confesseur.	5 54	5 55
8	Samedi	S. Cyrille de Jérusalem, évêque et docteur.	5 52	5 56
9	DIMAN.	De la Passion.	5 50	5 57
0	Lundi	S. JOSEPH, Patr. de l'Eglise Catholique,	5 48	5 59
1	Mardi	S. Benoît, abbé.	5 46	6 0
2	Mercredi	S. Gabriel, Archevêque	5 44	6 2
3	Jeudi	S. Thuribe, évêque et confesseur.	5 42	6 4
4	Vendredi	Notre-Dame de Pitié.	5 40	6 6
5	Samedi	ANNONCIATION, obl. d'atten. une messe	5 38	6 8
6	DIMAN.	DES RAMEAUX.	5 36	6 9
7	Lundi	De la férie.	5 34	6 10
8	Mardi		5 32	6 11
9	Mercredi		5 30	6 12
0	Jeudi	JEUDI SAINT.	5 28	6 13
1	Vendredi	VENDREDI-SAINT. (Fête légale).	5 26	6 14

Toutes les situations ont leurs peines secrètes que l'on ne juge que lorsqu'on s'y trouve.

Ephémérides—Avril.

1, 1898. Chacun est au guet ! Poisson d'avril.

7, 1898, Ouverture de la navigation entre Trois-Rivières, Sorel et Montréal.

10, 1898. Le pont de glace cède devant la ville de Québec.

11, 1898, A Montréal, la Chambre de Commerce donne un banquet à l'honorable L.-A. Jetté, lieutenant-gouverneur de la province de Québec.

11, 1898. Les bateaux de la traverse de Québec et Lévis font leur 1er voyage.

12, 1898. A Québec, mort du Cardinal Taschereau, à l'âge de 78 ans et 3 mois.

14, 1844 Départ du Révd. M. L. F. Laflèche (évêque de Trois-Rivières), pour les missions de la Rivière Rouge.

18, 1898. Translation des restes mortels de Son Em. le Cardinal Taschereau à la basilique. Demonstration extraordinaire, 30,000 personnes y prennent part.

19, 1898. Service solennel du Cardinal Taschereau, à la basilique.

19, 1898. Arrivée du premier bateau de la compagnie du Richelieu & Ontario de Montréal.

20, 1898. Installation de Sa Grandeur Mgr Bégin, archevêque de Québec.

25, 1898. Arrivée à Québec du premier vapeur océanique.

AVRIL

☾ Le 3, à 6h. 56m. du matin.
Le 10, à 1h. 21m. du matin.

☽ Le 17, à 5h. 43m. du soir.
○ Le 25, à 2h. 22m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L		C	
1	Samedi	Samedi-Saint.	5	24	6	15
2	DIMAN.	PAQUES.	5	22	6	17
3	Lundi	De l'octave. (Fête légale).	5	20	6	18
4	Mardi	De l'octave.	5	18	6	20
5	Mercredi	De l'octave.	5	16	6	21
6	Jeudi		5	14	6	22
7	Vendredi		5	12	6	24
8	Samedi		5	11	6	25
9	DIMAN.	QUASIMODO, I après Pâques.	5	9	6	26
10	Lundi	S. Jean Damascène, confesseur et docteur.	5	8	6	27
11	Mardi	S. Léon I, pape et docteur.	5	6	6	29
12	Mercredi	S. Isidore, évêque et docteur.	5	4	6	30
13	Jeudi	S. Herménégilde, martyr.	5	2	6	31
14	Vendredi	S. Justin, philosophe et martyr.	5	0	6	33
15	Samedi	De l'Immaculée Conception.	4	58	6	34
16	DIMAN.	II après Pâques, SOL. de L'ANNONCIATION.	4	56	6	36
17	Lundi	S. Anicet, pape et martyr.	4	55	6	37
18	Mardi	De l'Octave.	4	53	6	39
19	Mercredi		4	50	6	40
20	Jeudi	Du S. Sacrement.	4	48	6	41
21	Vendredi	S. Anselme, évêque et docteur.	4	46	6	42
22	Samedi	SS. Soter et Caïus, papes et martyrs.	4	44	6	43
23	DIMAN.	III apr. Pâq. Patronage de S. Joseph.	4	42	6	44
24	Lundi	S. Fidèle de *Sigmaringen*, martyr.	4	41	6	45
25	Mardi	S. Marc, Evangéliste.	4	39	6	46
26	Mercredi	SS Clet et Marcellin, papes et martyrs.	4	37	6	47
27	Jeudi	Notre-Dame du Bon Conseil.	4	35	6	49
28	Vendredi	S Paul de la Croix, confesseur.	4	33	6	50
29	Samedi	S. Pierre, martyr.	4	32	6	52
30	DIMAN	IV ap. Pâques, Ste Catherine de Sienne, vge.	4	31	6	54

Si la guerre est parfois une nécessité, elle est toujours une calamité, pour le vainqueur comme pour le vaincu.

Ephémérides—Mai.

2, 1898. Mort de N. N. Ollivier, avocat, député de Lévis, décédé à Québec, à l'âge de 37 ans.

2, 1886. Evasion de Viau du pénitencier de St-Vincent de Paul.

2, 1898. Collision sur le chemin de fer Intercolonial, près de la rivière du Loup, (en bas) 2 pertes de vie.

7, 1898. Election du Barreau de Québec.

10, 1896. A Ottawa, mort de l'hon. juge Telesphore Fournier, juge de la Cour Suprême.

15, 1889. Incendie à St-Sauveur, 498 maisons brûlées.

16, 1898. Incendie du couvent St-Joseph, à St-Hyacinthe, 7 perdent la vie.

19, 1895. Incendie des bâtisses du gouvernement et quarante maisons de commerce, à St-Alban, Vt. E.U.

19, 1898. Mort de Gladstone à l'âge de 88 ans.

20, 1898. Exécution de Tom Nulty, à Joliette, pour meurtre de son frère et ses trois sœurs.

21, 1898. Les hons. C. A. P. Pelletier et J. D. Edgar, et M. J. G. Bourinot, nommés chevaliers commandeurs de l'ordre de St-Michel et de St-George.

24, 1831. A Mooncoin, Irlande, naissance de Mgr John J. Walsh, archevêque de Toronto.

24, 1886. Mort de la veuve de Louis Riel, à St-Vital.

MAI

☾ Le 2, à 0h. 47m. du soir. ● Le 9, à 0h 39m. du soir.	☽ Le 17, à 0h. 13m. du soir. ○ Le 25, à 0h. 49m. du matin	☾ Le 31, à 5h 55m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Lundi	SS. Philippe et Jacques, apôtres.	4 30	6 56
2	Mardi	S. Athanase, évêque et docteur.	4 29	6 58
3	Mercredi	Invention de la Ste Croix,	4 27	6 59
4	Jeudi	Ste Monique, veuve.	4 25	7 1
5	Vendredi	S. Pie V. pape et confesseur.	4 23	7 3
6	Samedi	S. Jean devant la Porte-Latine.	4 21	7 5
7	DIMAN.	V ap. Pâq. S. Stanislas, évêque et martyr.	4 20	7 6
8	Lundi	Apparition de S. Michel.	4 18	7 7
9	Mardi	S. Grégoire de Naziane, évêque et docteur.	4 17	7 8
10	Mercredi	(*Vigile*) S. Antonin, évêque et confesseur.	4 16	7 9
11	Jeudi	ASCENSION, d'obligation.	4 15	7 10
12	Vendredi	SS. Nérée, Domitille, etc., martyrs.	4 14	7 11
13	Samedi	B. Jean-Baptiste de La Salle, confesseur.	4 13	7 12
14	DIMAN.	Dimanche dans l'octave.	4 12	7 13
15	Lundi	S. Isidore, laboureur et confesseur.	4 11	7 14
16	Mardi	S. Ubald, évêque et confesseur.	4 10	7 15
17	Mercredi	S. Pascal Babylon, confesseur.	4 9	7 16
18	Jeudi	Octave de l'Ascension.	4 8	7 17
19	Vendredi	S. Pierre Célestin, pape et confesseur.	4 7	7 18
20	Samedi	*Jeune.* (*Vigile*)	4 6	7 19
21	DIMAN.	PENTECOTE.	4 5	7 20
22	Lundi	} De l'octave.	4 4	7 21
23	Mardi		4 3	7 23
24	Mercredi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De l'octave.	4 2	7 24
25	Jeudi	De l'octave.	4 1	7 25
26	Vendredi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De l'octave.	4 0	7 26
27	Samedi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De l'octave.	3 59	7 27
28	DIMAN.	I après Pentecote. Ste Trinité.	3 58	7 28
29	Lundi	Notre-Dame Auxiliatrice.	3 57	7 29
30	Mardi	S. Félix, pape et martyr.	3 56	7 30
31	Mercredi	Ste Angèle de Mérici, vierge.	3 56	7 31

Je n'ai jamais osé ouvrir mon cœur à personne tant que j'ai vécu.

Ephémérides—Juin.

3, 1870. Mgr Laflèche prend possession du siège épiscopal des Trois Rivières.

8, 1852. Erection du diocèse des Trois-Rivières.

9, 1898. A Québec, mort de l'échevin Elz. Pouliot, à l'âge de 44 ans.

11, 1898. A Montréal, Dme Desjardins, assassinée par son gendre.

13, 1898. A Montréal, mort de Sir Joseph Adolp. Chapleau, ex-lieutenant gouverneur à l'âge de 58 ans.

15, 1894. Mort du Rév. M. F. X. Plamondon, curé de St-Jean-Baptiste, Québec.

15, 1898. Prorogation des Chambres à Ottawa.

16, 1898. A Montréal, funérailles de Sir Jos. A. Chapleau.

22, 1894. Mort de Mgr Taché, archevêque, âgé de 71 ans.

24, 1894. Assassinat du Président Carnot de la République française, à Lyon.

26, 1898. A Montréal, grande fête, à l'occasion du 100ème anniversaire du rébellion, en Irlande, par les Irlandais.

27, 1857. Incendie du vapeur *Montréal* près du Cap Rouge 280 pertes de vie.

27, 1894. Casimir Perier, Président de la République Française.

JUIN

● Le 8, à 1h. 21m. du matin.	○ Le 23, à 9h. 20m. du matin.
☽ Le 16, à 4h. 47m. du matin.	☾ Le 29, à 11h. 45m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Jeudi	FÊTE-DIEU. Oblig. d'entendre une messe.	3 55	7 32
2	Vendredi	De l'octave.	3 55	7 32
3	Samedi		3 55	7 33
4	DIMAN.	II après Pent. SOLENNITÉ DE LA FÊTE-DIEU.	3 54	7 34
5	Lundi	S. Boniface, évêque et martyr.	3 54	7 35
6	Mardi	S. Norbert, évêque et confesseur.	3 54	7 35
7	Mercredi	De l'octave.	3 53	7 36
8	Jeudi	Octave de la Fête-Dieu.	3 53	7 37
9	Vendredi	SACRÉ-CŒUR DE JESUS.	3 52	7 38
10	Samedi	Ste Marguerite. Reine d'Ecosse, veuve.	3 52	7 39
11	DIMAN.	III après Pentecôte S. Barnabé, apôtre.	3 51	7 40
12	Lundi	S. Jean de S. Facond, confesseur.	3 51	7 40
13	Mardi	S. Antoine de Padoue, confesseur.	3 51	7 41
14	Mercredi	S. Basile, évêque et docteur.	3 51	7 41
15	Jeudi	Notre-Dame de Grâce.	3 51	7 42
16	Vendredi	S. Jean François Régis, confesseur.	3 51	7 42
17	Samedi	De l'Immaculée Conception.	3 51	7 42
18	DIMAN.	IV après Pentecôte.	3 51	7 42
19	Lundi	Ste. Julienne de Falconierie, vierge.	3 51	7 42
20	Mardi	S. Silvère, pape et martyr.	3 52	7 42
21	Mercredi	S. Louis de Gonzague, confesseur.	3 52	7 43
22	Jeudi	Du S. Sacrement.	3 52	7 43
23	Vendredi	(*Vigile*) de S. Jean-Baptiste.	3 53	7 43
24	Samedi	NATIVITÉ DE S. JEAN-BAPTISTE.	3 53	7 43
25	DIMAN.	V apr. Pent. S. Guillaume.	3 53	7 43
26	Lundi	SS. Jean et Paul, martyrs.	3 54	7 43
27	Mardi	De l'octave de S. Jean-Baptiste.	3 54	7 43
28	Mercredi	Vigile. S. Léon II, pape et confesseur.	3 54	7 43
29	Jeudi	SS. PIERRE et PAUL, obl. d'ent. 1 messe.	3 55	7 43
30	Vendredi	Commém. de S. Paul, apôtre.	3 55	7 43

Les feux de l'aurore ne sont pas si doux que les premiers regards de la gloire.

Ephémérides—Juillet.

1, 1898. Les volontaires, Governor's Garde d'Ottawa, visitent Québec.

4, 1898. Collision en mer, du vapeur *La Bourgogne* avec le voilier *Cromartyrship*, au-delà de 500 pertes de vie.

9, 1898. Accident sur le chemin de fer Drummond, une perte de vie et deux blessé.

11, 1898. A St-Hyacinthe, Guillemain trouvé coupable du meurtre de J.-B. Laplante de St-Liboire.

14, 1898. Mort de Sa Grandeur Mgr Ls. François Richer-Laflèche, évêque de Trois-Rivières, à l'âge de 80 ans.

18, 1898. A Trois-Rivières, translation du corps de Mgr Laflèche à la cathédrale.

19, 1898. A Trois-Rivières, service solennel de Monseigneur Laflèche.

22, 1898. Décédé à St-Jean Chysostôme, M. l'abbé P. V. Légaré, curé, à l'âge de 62 ans.

23, 1840. La chambre des Communes, en Angleterre, adopte le bill de l'Union du Haut et du Bas Canada.

25, 1889. Mgr John J. Walsh, élu archevêque de Toronto.

30, 1898. Mort du Prince de Bismark, en Allemagne à l'âge de 83 ans.

31, 1893. Mort de Mgr l'archevêque John J. Walsh, à Toronto, à l'âge de 67 ans.

JUILLET

◍ Le 7, à 3h. 31m. du soir.	○ Le 22, à 4h. 42m. du soir.
☽ Le 15, à 6h. 59m. du soir.	☾ Le 29, à 7h. 43m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L	☾
1	Samedi	*Jeûne.* Octave de S. Jean-Baptiste.	3 56	7 43
2	DIMAN.	VI apr. Pent. Sol. des SS. Pierre et Paul.	3 56	7 43
3	Lundi	PRÉCIEUX SANG DE N. S. J. C.	3 57	7 43
4	Mardi	De l'octave des SS. Apôtres.	3 57	7 43
5	Mercredi	S. Antoine Marie Zaccaria, confesseur.	3 58	7 42
6	Jeudi	Octave de SS. Apôtres, Pierre et Paul.	3 59	7 42
7	Vendredi	SS. Cyrille et Méthode, év. et conf.	4 0	7 41
8	Samedi	Ste Elisabeth, reine du Portugal, veuve.	4 0	7 40
9	DIMAN.	VII après Pent. DÉDIC. DES ÉGLISES du dioc	4 1	7 39
10	Lundi	Les Sept Frères, martyrs.	4 2	7 38
11	Mardi	S. Michel des Saints, confesseur.	4 3	7 38
12	Mercredi	S. Jean Gualbert, abbé.	4 4	7 37
13	Jeudi	S. Anaclet, pape et martyr.	4 5	7 37
14	Vendredi	S. Bonaventure, évêque et docteur.	4 6	7 36
15	Samedi	S. Henri, empereur et confesseur.	4 7	7 36
16	DIMAN.	VIII après Pentecôte Oct. de la Dédicace.	4 8	7 35
17	Lundi	S. Alexis, confesseur.	4 9	7 35
18	Mardi	S. Camille de Lellis, confesseur.	4 10	7 34
19	Mercredi	S. Vincent de Paul, confesseur.	4 11	7 33
20	Jeudi	S. Jérôme Emilien, confesseur.	4 12	7 32
21	Vendredi	Notre-Dame du Mont-Carmel.	4 13	7 31
22	Samedi	Ste Marie-Madeleine, pénitente.	4 14	7 30
23	DIMAN.	IX après Pent. S. Apollinaire, év. et mart.	4 15	7 29
24	Lundi	Vigile de S. Jacques.	4 17	7 28
25	Mardi	S Jacques, apôtre.	4 18	7 27
26	Mercredi	STE ANNE, patronne de la Province.	4 19	7 26
27	Jeudi	De l'octave.	4 20	7 25
28	Vendredi	SS. Nazaire, etc., martyrs.	4 22	7 23
29	Samedi	Ste Marthe, vierge.	4 24	7 22
30	DIMAN.	X après Pent. et 1 d'août. Sol. de Ste Anne.	4 25	7 20
31	Lundi	S. Ignace de Loyola, conf.	4 27	7 19

Arrange-t-on sa vie à l'ombre ou au soleil selon son plaisir ?

Ephémérides—Août.

2, 1889. Incendie de la cathédrale catholique de Terreneuve.

3, 1836. Naissance, à Québec, de l'abbé P. Victor Légaré, curé de St-Jean Chrysostôme.

4, 1878. Mort de Mgr Conroy à Terreneuve.

4, 1882. Mort de l'écrivain Gerin-Lajoie, à Ottawa.

7, 1894. Mort de l'hon. Félix Geoffrion, à Verchères, à l'âge de 62 ans.

10, 1841. Naissance de Sir James David Edgar, à Lennoxville, près de Sherbrooke, P. Q.

11, 1883. A Québec, réception de la presse d'Ontario.

14, 1894. Grande convention, à Montréal, des ingénieurs pompiers du Canada et des Etats-Unis.

15, 1893. La décision de la commission d'arbitrage, au sujet des pêcheries de la mer de Behring, est rendue en faveur de l'Angleterre.

15, 1894. A Québec, six frégates anglaises arrivent dans le port.

16, 1895. 25ème anniversaire des combats livrés dans les plaines d'Alsace et Lorraine.

22, 1858. Premier Message électrique entre l'Angleterre et les Etats-Unis.

23, 1898. A Québec, ouverture de la Conférence internationale.

24, 1895. A Montréal, inauguration du monument Chénier, héros de la rébellion de St-Eustache, en 1837.

28, 1888. En France au moment ou un communard s'écrie : " il n'y a pas de Dieu," il tombe foudroyé par la rupture d'un anévrisme.

30, 1892. Mort de l'hon. juge Church, de la Cour du Banc de la Reine à Montréal.

AOUT

Le 6, à 6h. 48m. du matin.
Le 14, à 6h. 54m. du matin.
○ Le 20, à 11h. 45m. du soir
☾ Le 27, à 6h. 57m. du soir.

JOURS	FÊTES	L		C	
Mardi	S. Pierre-aux-Liens.	4	26	7	18
Mercredi	Octave de Ste Anne.	4	27	7	17
Jeudi	Invention de S. Etienne.	4	29	7	16
Vendredi	S. Dominique, confesseur.	4	31	7	14
Samedi	Notre-Dame des Neiges.	4	33	7	13
DIMAN.	XI après Pent. Transfigur. de N.-S. J.-C.	4	34	7	11
Lundi	S. Cajétan, confesseur.	4	35	7	9
Mardi	SS. Cyriac, etc., martyrs.	4	36	7	7
Mercredi	*Vigile.* S. Alphonse de Liguori, évq. et doct.	4	37	7	5
Jeudi	S. Laurent, diacre et martyr.	4	38	7	3
Vendredi	Ste Philomène, vierge et martyre.	4	39	6	1
Samedi	Ste Claire, vierge.	4	40	6	59
DIMAN.	XII après Pentecote.	4	41	6	58
Lundi	De l'octave.	4	42	6	57
Mardi	ASSOMPTION de la STE VIERGE.	4	44	6	56
Mercredi	S. Hyacinthe, confesseur.	4	45	6	54
Jeudi	Octave de S. Laurent.	4	46	6	52
Vendredi	S. Roch, confesseur.	4	47	6	50
Samedi	*Jeune.* De l'octave.	4	48	6	48
DIMAN.	XIII après Pent. S. Joachim.	4	50	6	46
Lundi	Ste Jeanne de Chantal, veuve.	4	51	6	44
Mardi	Octave de l'Assomption.	4	53	6	42
Mercredi	(Vigile). S. Philippe de Béniti, confesseur.	4	55	6	40
Jeudi	S. Barthélemi, apôtre.	4	57	6	38
Vendredi	S. Louis, confesseur.	4	59	6	36
Samedi	S. Bernard, abbé et docteur.	5	0	6	34
DIMAN.	XIV après Pent. Le Cœur T. P. de Marie.	5	1	6	32
Lundi	S. Augustin, évêque et docteur.	5	2	6	30
Mardi	Décollation de S. J.-Baptiste.	5	3	6	28
Mercredi	Ste Rose de Lima, vierge.	5	4	6	26
Jeudi	S. Raymond Nonnat, confesseur.	5	5	6	24

Il n'y a pas deux amours : l'amour du ciel et celui de
terre sont le même, excepté que l'amour du ciel est
fini.

Ephémérides—Septembre.

2, 1870. Capitulation de Sedan, cerné par les Allemands.

2, 1894. Les pèlerins canadiens sont reçus en audience par S. S. Léon XIII.

2, 1894. Incendie à la Pointe-au-Pic. 25 maisons détruites.

3, 1894. Mandement de S. E. le Cardinal Taschereau, annonçant la remise de l'administration de l'archidiocèse de Québec, à Mgr Bégin.

5, 1889. Mort de l'hon. juge L. Victor Sicotte, à St-Hyacinthe, à l'âge de 76 ans.

12, 1886. Sept cents chrétiens sont massacrés dans le Tonkin et 50 villages sont brulés.

12, 1898. A Québec, ouverture de l'Exposition.

14, 1894. A Québec, mort de Sir Narcisse F. Belleau, ex-lieutenant gouverneur de la province de Québec, âgé de 86 ans.

15, 1898. Un nommé N. Ouellet se fait tuer par un tramway électrique à St-Roch.

19, 1889. A Québec, grande catastrophe. Eboulements du Cap Diamant sur la rue Champlain, plusieurs maisons démolis. 50 personnes écrasés sous les ruines.

19, 1898. A Valleyfield, la Chambre de Commerce donne un banquet à l'hon. J. I. Tarte.

20, 1898. Arrivée de 3 frégates anglaises : Le *Renown*, *Talbot*, *Indefatigable*, et d'une frégate américaine *Marblehead*.

21, 1898. A Québec, inauguration du monument Champlain, le soir illumination des principaux édifices et des 3 frégates anglaises dans le port.

24, 1889. Funérailles des victimes de l'éboulis de la rue Champlain, 19 corbillards dans le cortège.

SEPTEMBRE

● Le 4, à 10h. 33m. du soir. | ○ Le 19, à 7h. 31m. du matin.
☽ Le 12, à 4h. 49m. du soir. | ☾ Le 26, à 10h. 3m. du matin.

JOURS		FÊTES	L		☉	
	Vendredi	S. Gilles, abbé.	5	6	4	30
2	Samedi	S. Etienne, roi de Hongrie, confesseur.	5	7	2	19
3	DIMAN	XV après la Pentecôte.	5	9	6	23
4	Lundi	De la férie.	5	10	6	19
5	Mardi	S. Laurent Justinien, évêque et confesseur.	5	12	6	17
6	Mercredi	De la férie.	5	14	6	15
7	Jeudi	Du S. Sacrement.	5	15	6	13
8	Vendredi	Nativité de Sainte Vierge.	5	17	6	11
9	Samedi	S. Pierre Claver, confesseur,	5	18	6	9
10	DIMAN.	XVI ap. Pentecôte. S. Nom de Marie.	5	19	6	7
11	Lundi	De l'octave de la Nativité.	5	20	6	5
12	Mardi		5	21	6	3
13	Mercredi		5	22	6	1
14	Jeudi	Exaltation de la Ste Croix.	5	23	5	59
15	Vendredi	Octave de la Nativité.	5	24	5	57
16	Samedi	SS. Corneille et Cyprien, martyrs.	5	26	5	55
17	DIMAN.	XVII après la Pent. N.-D. des Sept doul.	5	27	5	53
18	Lundi	S. Joseph de Cupertino, confesseur.	5	29	5	51
19	Mardi	SS. Janvier et ses Compagnons martyrs.	5	30	5	49
20	Mercredi	*Jeûne. Qtre-Tps.* (Vigile) S. Eustache, etc	5	31	5	47
21	Jeudi	S. Mathieu, apôtre et évangéliste.	5	32	5	45
22	Vendredi	*Jeûne. Qtre-Tps.* S. Thomas de Villeneuve.	5	33	5	43
23	Samedi	*Jeûne. Qtre-Tps.* S. Lin, pape et mart.	5	34	5	41
24	DIMAN.	XVIII après Pent. N.-D. de la Merci.	5	36	5	39
25	Lundi	De la férie.	5	38	5	37
26	Mardi	S. Cyprien et Ste Justine, martyrs.	5	39	5	35
27	Mercredi	SS. Côme et Damien, martyrs.	5	41	5	33
28	Jeudi	S. Wenceslas, Duc de Bohême, martyr.	5	42	6	31
29	Vendredi	S. Michel Archange, et tous les saints Anges	5	43	5	29
30	Samedi	S. Jérôme, confesseur et docteur.	5	44	5	27

La mélancolie est la grande reine des âmes qui sentent vivement.

Ephémérides—Octobre.

2, 1898. A St Severin, Co. de Beauce, une femme dans nn moment de folie, met le feu à une grange et fait brûler ses quatre enfants.

3, 1898. Arrivée à Québec, du bataillon "Ancient and Honorable Artillery Company" des Etats-Unis en excursion.

4, 1848. Naissance de l'abbé Benjamin Demers, curé actuel de l'église du faubourg St-Jean, à Québec.

4, 1898. Arrivée à Québec du vaisseau de guerre, le *Pallas* de Halifax.

6, 1898. Le bataillon "Ancient and Honorable Artillery Company" retourne aux Etats-Unis.

7, 1898. A Montréal, Hugh Dingle né à Shooe, Angleterre, marin du *Talbot*, fregate anglaise, trouvé mutilé sur la voie d'un chemin de fer, il était âgé de 21 ans.

8, 1898. Départ de la frégate américaine *Marblehead.*

11, 1898. Départ des frégates anglaises : *Renown*, *Talbot*, *Indefatigable* et *Pallas*.

13, 1898. Célébration du 25ème anniversaire de l'arrivée, à St-Joseph de Lévis, de l'abbé Fafard, comme curé de cette paroisse.

15, 1898. Terrible catastrophe sur les côtes d'Angleterre, le vapeur *Mohegan* coulé à fond. 200 pertes de vie. 30 personnes sauvés seulement.

17, 1898. A Kingston, consecration de Mgr C. H. Gauthier Archevêque de Toronto.

OCTOBRE

● Le 4, à 2h. 14m. du soir | ○ Le 18, à 5h. 5m. du soir.
☽ Le 12, à 1h. 10m du matin. | ☾ Le 26, à 4h. 40m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	DIMAN.	XIX après Pent. S. ROSAIRE.	5 45	5 26
2	Lundi	SS. Anges Gardiens.	5 46	5 24
3	Mardi	De la ferie.	5 48	5 22
4	Mercredi	S François d'Assisse, confesseur,	5 49	5 20
5	Jeudi	Du S. Sacrement.	5 50	5 18
6	Vendredi	S. Bruno, confesseur.	5 52	5 16
7	Samedi	De l'Immaculée Conception.	5 53	5 14
8	DIMAN.	XX après Pent. Maternité de la Ste Vierge.	5 55	5 12
9	Lundi	SS. Denis, évêque, et Rustique etc., martyrs	5 56	5 10
0	Mardi	S. François de Borgia, confesseur.	5 57	5 8
1	Mercredi	De la ferie.	5 58	5 6
2	Jeudi	Du S. Sacrement.	6 0	5 4
3	Vendredi	S. Edouard, III (le conf.) roi d'Angleterre.	5 2	5 3
4	Samedi	S. Calixte I, pape et martyr.	6 4	5 1
5	DIMAN.	XXI après Pent. Pureté de la Ste Vierge.	6 5	4 59
6	Lundi	De la férie.	6 7	4 57
7	Mardi	Ste Hedwige, duchesse de Pologne, veuve.	6 9	4 55
8	Mercredi	S. Luc, évang.	6 11	4 53
9	Jeudi	S. Pierre d'Alcantara, confesseur.	6 13	4 51
0	Vendredi	S. Jean de Canti, confesseur.	6 15	4 49
1	Samedi	Ste Ursule et ses compagnes martyres.	6 17	4 47
2	DIMAN.	XXII après Pent. Pat. de la Ste Vierge.	6 18	4 45
3	Lundi	Le Très S. Rédempteur.	6 20	4 43
4	Mardi	S. Raphaël, archange.	6 21	4 41
5	Mercredi	S. Chrysante et Ste Darie, son épouse, mart.	6 22	4 40
6	Jeudi	Du S. Sacrement.	6 23	4 38
7	Vendredi	Vigile des SS. Simon et Jude.	6 24	4 37
8	Samedi	SS. Simon et Jude, apôtres.	6 25	4 36
9	DIMAN.	XXIII après Pentecote.	6 26	4 35
0	Lundi	De la férie.	6 27	4 33
1	Mardi	*Jeûne.* Vigile de la Toussaint.	6 28	4 32

Le grain, même en le supposant de bonne nature, a besoin de dormir sous terre tout un hiver.

Ephémérides—Novembre.

1, 1891. Incendie du château du prince de Galles à Sandringham. $60,000 de pertes.

2, 1891. A Cork, Irlande, rencontre sanglante entre les Parnellistes et les McCarthystes.

4, 1896. Le Major McKinley, élu président de Etats-Unis par une forte majorité.

4, 1896. Mort de l'hon. Louis Tourville, conseiller législatif, à l'âge de 65 ans, à Montréal.

6, 1895. 40 personnes perdent la vie par l'explosion des bouilloires de l'imprimerie du journal de Détroit, Mich. E. U.

7, 1895. Un télégramme apporte la nouvelle de l'élévation au cardinalat de Mgr Satolli, aux Etats-Unis.

9, 1890. Le steamer *Vancouver*, est battu en mer par une violente tempête. Le Capt. Lyndall et le quartier maître McLaughlin, sont précipités dans l'abîme par une énorme vague.

12, 1890. Naufrage d'un vapeur anglais *Serpent* sur les côtes d'Espagnes, 276 pertes de vie.

14, 1896. Les hons. J.-D. Rolland et T. Berthiaume, nommés conseillers législatifs.

17, 1896. A Québec, ouverture de la sixième session du huitième parlement.

19, 1895. Le Sultan de Turquie fait appel à l'intervention de S. S. Léon XIII, pour rétablir la paix en Arménie.

22, 1897. Le vapeur *Québec* fait son dernier voyage pour Montréal.

23, 1897. Ouverture de la 1ère session du 9ème parlement de Québec.

23, 1897, L'échevin Spénard, de Trois-Rivières, se suicide dans les bâtisses du parlement de Québec.

NOVEMBRE

● Le 3, à 5h. 27m. du matin.	○ Le 17, à 5h. 18m. du matin.
☽ Le 10, à 8h. 35m. du matin.	☾ Le 25, à 1h. 35m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L		C	
1	Mercredi	TOUSSAINT, d'obligation.	6	29	4	30
2	Jeudi	Commémoration des morts. Absoute.	6	31	4	29
3	Vendredi	De l'octave.	6	33	4	27
4	Samedi	S. Charles Borromée, évêque et confesseur.	6	34	4	26
5	DIMAN.	II Nov. et 4 après l'Epiphanie.	6	36	4	24
6	Lundi	De l'octave.	6	37	4	23
7	Mardi		6	39	4	22
8	Mercredi	Octave de la Toussaint.	6	40	4	21
9	Jeudi	Dédicace de la Basilique du Sauveur.	6	42	4	20
0	Vendredi	S André Avellin, confesseur.	6	44	4	18
1	Samedi	S. Martin, de Tours, évêque et confesseur.	6	45	4	17
2	DIMAN.	III Nov. et 5 après l'Epiphanie.	6	47	4	16
3	Lundi	S. Didace, confesseur.	6	48	4	14
4	Mardi	S. Josaphat, évêque et martyr.	6	49	4	13
5	Mercredi	Ste Gertrude, vierge.	6	50	4	12
6	Jeudi	S. Stanislas de Kostka, confesseur.	6	51	4	11
7	Vendredi	S. Grégoire le Thaumathurge, év. et conf.	6	53	4	10
8	Samedi	Dédic. des Basiliques S. Pierre et S. Paul.	6	54	4	9
9	DIMAN.	Ste Elisabeth de Hongrie, Veuve.	6	55	4	8
0	Lundi	S. Félix de Valois, confesseur.	6	56	4	7
1	Mardi	Présentation de la Ste. Vierge.	6	59	4	6
2	Mercredi	Ste Cécile, vierge et martyre.	7	1	4	5
3	Jeudi	S. Clément I, pape et martyr.	7	2	4	4
4	Vendredi	S. Jean de la Croix, confesseur.	7	4	4	3
5	Samedi	Ste Catherine, vierge et martyre.	7	6	4	2
6	DIMAN.	XXIV et dernier après Pentecôte.	7	7	4	2
7	Lundi	S. Léonard de Port Maurice, confesseur.	7	8	4	1
8	Mardi	De la férie.	7	9	4	1
9	Mercredi	De la Vigile.	7	10	4	0
0	Jeudi	S. ANDRÉ, apôtre.	7	10	4	0

Le silence est, après la parole, la seconde puissance u monde.

Ephémérides—Decembre.

1, 1896. Le Sénateur A. R. McClelan, nommé lieutenant-gouverneur du Nouveau Brunswick.

2, 1891. La Belgique et l'Allemagne concluent un traité de commerce.

3, 1895. M. Menier, fabricant de chocolat à Paris, achète l'île d'Anticosti au prix de $160,000

4, 1891. A Paris, mort de Dom Pedro, ex-empereur du Brésil.

5, 1895. A Montréal, l'honorable Sénateur Ed. Murphy, meurt subitement à l'âge de 77 ans.

7, 1891. Le gouvernement de Terreneuve impose un droit additionnel sur les produits canadiens.

12, 1896. A Québec, le feu se déclare dans la sacristie de la basilique et la chapelle St-Louis en partie détruite.

15, 1891. Mort de l'honorable Pierre Baillargeon, M. D., sénateur, à Québec, à l'âge de 80 ans.

15, 1896. Mort de Mgr Ed. Poiré, ancien curé de Ste-Anne de Lapocatière, à l'âge de 86 ans.

19, 1897. Ouverture d'une grande retraite pour les hommes à St-Roch de Québec.

20, 1897. Conférence au Barreau de Québec, par Sir Wilfrid Laurier.

23, 1888. A Sorel, mort subite de l'honorable juge Strong, à l'âge de 67 ans.

27, 1896. L'épiscopat de la province ecclésiastique de Québec, censure le journal l'*Electeur*.

28, 1896. A Québec, apparition du journal le *Soleil*.

30, 1896. Mort de Mgr l'archevêque Chs. Ed. Fabre, à Montréal, à l'âge de 69 ans.

DECEMBRE

◐ Le 2, à 7h. 48m. du soir. | ○ Le 16, à 8h. 31m. du soir.
☽ Le 9, à 4h. 3m. du soir. | ☾ Le 24, à 10h. 57m. du soir.

	JOURS	FETES	L		C	
1	Vendredi	De la férie.	7	11	3	59
2	Samedi	Ste Bibiane, vierge et martyre.	7	12	3	59
3	DIMAN.	I de l'AVENT.	7	13	3	59
4	Lundi	S. Pierre Chrysologue, évêque et docteur.	7	14	3	59
5	Mardi	S. François-Xavier, confesseur.	7	15	3	58
6	Mercredi	*Jeûne.* S. Nicolas, évêque.	7	16	3	58
7	Jeudi	(Vigile). S. Ambroise, évêque et docteur.	7	17	3	58
8	Vendredi	*Jeûne.* IMMACULEE CONCEPTION d'obl.	7	18	3	57
9	Samedi	De l'octave.	7	19	3	57
10	DIMAN.	II de l'Avent.	7	20	3	57
11	Lundi	S. Damase, pape et confesseur.	7	21	3	57
12	Mardi	Translation de la Ste Maison de Lorette.	7	22	3	57
13	Mercredi	*Jeûne.* Ste Lucie, vierge et martyr.	7	23	3	57
14	Jeudi	De l'octave.	7	24	3	57
15	Vendredi	*Jeûne.* Octave de l'Immaculée Conception.	7	25	3	58
16	Samedi	S. Eusèbe, évêque et martyr.	7	26	3	58
17	DIMAN.	III de l'Avent.	7	27	3	59
18	Lundi	Expectation de la Ste Vierge.	7	27	3	59
19	Mardi	De la férie.	7	28	3	59
20	Mercredi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De la férie	7	28	4	0
21	Jeudi	S. THOMAS, apotre.	7	28	4	0
22	Vendredi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De la férie.	7	29	4	1
23	Samedi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De la férie.	7	29	4	1
24	DIMAN.	IV de l'Avent.	7	30	4	1
25	Lundi	NOEL, d'obligation.	7	3	4	1
26	Mardi	S. ETIENNE, 1er martyr.	7	31	4	2
27	Mercredi	S. JEAN, apotre et évang.	7	31	4	2
28	Jeudi	SS INNOCENTS, martyrs.	7	31	4	4
29	Vendredi	S. Thomas de Cantorbéry, év. et martyr.	7	32	4	5
30	Samedi	De l'octave.	7	32	4	6
31	DIMAN.	Dimanche dans l'oct. S. Sylvestre, pape.	7	32	4	7

La pauvre amitié peut trouver sa place partout.

*
* *

Il faut avoir vécu pour être sûr d'être aimé.

Gouvernement de la Puissance du Canada

SIÉGEANT A OTTAWA

Gouverneur général du Canada : — Son Excellence le très honorable Sir Gilbert John Elliot Murray Kynnonmond, comte de Minto et vicomte Melgund de Melgund, comté de Forfar, dans la pairie du Royaume-Uni; baron Minto de Minto, comté de Roxburg, dans la pairie de la Grande-Bretagne, baronnet de la Nouvelle-Ecosse, chevalier Grand Croix de l'Ordre très distingué de St-Michel et de St-Georges, etc., etc.

Conseil Privé de la Reine de la Puissance du Canada

Premier et président du conseil privé. — L'hon. Sir W. Laurier.

Ministre de la Justice.—L'hon. David Mills.

Ministre du Commerce.—L'hon. Sir Richard Cartwright.

Ministre de la Marine et des Pêcheries.—L'hon. L.H. Davies.

Ministre des Douanes.—L'hon. W. Paterson.

Ministre du Revenu de l'Intérieur.— L'hon. Sir H. G. Joly de Lotbinière.

Ministre des Finances.—L'hon. W. S. Fielding.

Ministre des Chemins de Fer et Canaux.—L'hon. A.G. Blair.

Ministre des Postes.—L'hon. W. Mulock.

Ministre de Milice.—L'hon. D. Burden.

Ministre des Travaux Publics.—L'hon. J. I. Tarte.

Ministre de l'Intérieur et Surint.—L'hon. Clifford Sifton.

Ministre de l'Agriculture.—L'hon. M. Fisher.

Secrétaire d'Etat.—L'hon. M. Scott.

Solliciteur Général.—L'hon. Chs. Fitzpatrick.

Membres du conseil privé.—Les honorables C. A. Géoffrion et R. R. Dobell.

John J. McGee, écr., Greffier du Conseil.

Gouvernement de la Province de Québec

SIÉGEANT À QUÉBEC.

ieutenant gouverneur : L'honorable Ls. A. Jetté.
ide-de-camp : Maj. H. C. Shepperd.
ecrétaire privé : E. Delpit, écr.

Conseil exécutif :

remier ministre et Trésorier de la Province. — L'hon. F. G. Marchand.
ommissaire de l'Agriculture.—L'hon. G. M. Dechêne.
ommissaire de la Colonisation.—L'hon. A. Turgeon.
rocureur Général.—L'hon. H. Archambault.
ommissaire des Travaux Publics.—L'hon. T. Duffy.
ommissaire des Terres de la Couronne. — L'hon. S. N. Parent.
ecrétaire de la Province.—L'hon. E. Robidoux.
embres du Conseil exécutif.—Les honorables Jos. Shehyn, J. E. Guerin, G. W. Stephens.
résident du Conseil exécutif. — L'hon. H. Archambault, Gust. Grenier, écr., greffier du Conseil exécutif.

---

ssist. Com. des Terres de la Couronne.—E. E. Taché, écr.
ecrétaire Com. d'Agric.—S. Sylvestre, écr.
ssistant Procureur Général.—L. J. Cannon, écr.
ssistant Trésorier.—Henry T. Machin, écr.
ssist. Com. des Travaux Publics.—S. Lesage, écr.
ssistant Secrétaire de la Prov.—Jos. Boivin, écr.
uditeur.—A. Hector Verret, écr.
ontrôleur du Revenu.—A. Brosnan, écr.
urint. de l'Instruc. pub.—Hon. Boucher de la Bruère.
ecrétaire du Conseil de l'Instruc. pub. — P. de Cazes, écr.

Candidats Elus au Fédéral 23 juin 1896—Locale Elus 11 mai 1897.

COMTÉS.	COMMUNES.	LOCALE.
Argenteuil	Thos. Christie	W. A. Weir
Arthabaska	Ls. Lavergne	J E. Girouard
Bagot	F. Dupont	M. McDonald
Beauce	Joseph Godbout	H. S. Béland
Beauharnois	J. G. H. Bergeron	Hercule Bisson
Bellechasse	O. E. Talbot	A. Turgeon
Berthier	C. Beaudoleil	C. A. Chènevert
Bonaventure	J. F. Guité	
Brome	Hon. S. A. Fisher	Hon. Th. Duffy
Chambly et Verchères.	Hon. C. A. Geoffrion	A. Rocheleau
Champlain	F. A. Marcotte	P. Grenier, M. D.
Charlevoix	L. C. A. Angers	Pierre d'Auteuil
Châteauguay	J. P. Brown	Hon. J. E. Robidoux
Chicoutimi et Saguenay	P. V. Savard	H. Petit
Compton	R. H. Pope	James Hunt
Deux-Montagnes	J. A. C. Éthier	H. Champagne
Dorchester	J. B. Morin	Hon. L. P. Pelletier
Drummond	Ls. Lavergne	W. J. Watts
Gaspé	R. Lemieux	Hon. E. J. Flynn
Hochelaga	J A. C. Madore	D J. Décarie
Huntingdon	Julius Scriver	Hon. G. W. Stephens.
Iberville		F. Gosselin (fils)
Iles de la Madeleine	(Pas de représentant)	P. P. Delaney
Jacques-Cartier	F. D. Monk	J. A. Chauret
Joliette	C. Basinet	J. M. Tellier
Kamouraska	H. G. Carroll	L. R. Roy
Labelle	J. H. N. Bourassa	
Lac St-Jean	Pas de représentant	J. Girard
Laprairie	D. Monet	C. S. Cherrier
L'Assomption	Jos. Gauthier	Jos. Marion
Laval	Th. Fortin	Hon. P. E. LeBlanc
Lévis	P. M. Guay	
L'Islet	A. M. Déchêne	Hon.F.G.M. Déchêne.
Lotbinière	C. I. Rinfret	E. H. Laliberté
Maisonneuve	R. Préfontaine.	
Maskinongé	J. H. Legris	H. Caron
Matane	Pas de représentant	L. F. Pinault
Mégantic	George Turcot	G. R. Smith
Missisquoi	D. B. Meigs	C. J. S. McCorkill
Montcalm	L. E. Dugas	P. J. L. Bissonnette

Candidats Elus au Fédéral 23 juin 1896—Locale 11 mai 1897.

COMTÉS.	COMMUNES.	LOCALE.
ontmagny	.....	J. C. Lislois
ontmorency	Th. Ch. Casgrain	Ed. Bouffard
ontréal, 1	Ald. Dupré	G. A. Lacombe, M. D.
ontréal, 2	O. Desmarais	L. Gouin
ontréal, 3	E. G. Penny	H. B. Rainville
ontréal, 4	Dr. Roddick	Hon. A. W. Atwater
ontréal, 5	M. J. F. Quinn	R. Bickerdike
ontréal, 6	Pas de représentant	Hon. J. E. Guerin
apierville	Dominique Monet	Cyprien Doris
icolet	F. Boisvert	George Ball
tawa, comté	.....	C B. Major
ontiac	W. J. Poupore	D Gillies
ortneuf	Hon. sir H. Joly de Lotbinière	Hon. Jules Tessier
uébec, Centre	Alb. Malouin	A. Robitaille
uébec, Ouest	Hon. R. R. Dobell	F. Carbray
uébec, Est	Hon. sir Wilf. Laurier	Hon. Joseph Shehyn
uébec, comté	Hon. Chs. Fitzpatrick	N. Garneau
ichelieu	A. A. Bruneau	L. P. P. Cardin
ichmond	M. T. Stenson	J. Bédard
imouski	Dr Ross	A. Tessier
ouville	L. P. Brodeur	A. N. Dufresne
t-Hyacinthe	M. E. Bernier	G. C. Dessaulles
t-Jean et Iberville	Hon. Israël Tarte	Hon. F. G. Marchand
t-Maurice	Hon. sir A. P. Caron	L. T. N. L. Duplessis
t-Sauveur	Pas de représentant	Hon. S. N. Parent
hefford	C. H. Parmalee	T. B. de Grosbois
herbrooke	Hon. W. B. Ives	L. E. Panneton
oulanges	Aug. Bourbonnais	A. G. Bourbonnais
tanstead	A H. Moore	Hon. F. M. Hackett
émiscouata	M. Gauvreau	F. A. Talbot
errebonne	L. A. Chauvin	Hon. G. A. Nantel
rois-Rivières	Hon. sir A. P. Caron	T. E. Normand
audreuil	H. S. Hardwood	Emery Lalonde
erchères	Hon. C. A. Geoffrion	E. Blanchard
Volfe	M. T. Stenson	J. A. Chicoyne
Vright	L N. Champagne	.....
amaska	R. M. S. Mignault	J. A. A. Mondou

L'Hon. Jules Tessier, orateur de l'Assemblée Législative, Québec.

L. G. Desjardins, greffier de l'Assemblée Législative, Québec.

1898-1899

CONSEIL DE VILLE

DE LA CITÉ DE QUEBEC

SON HONNEUR

S. N. PARENT, M. P. P.

MAIRE

REPRÉSENTATION PAR QUARTIERS.

Quartier St-Louis. — Archibald Cook, Jos. I. Lavery, Edwin Turcot.

Quartier du Palais.— George Tanguay, Jules Tessier, Thomas Norris.

Quartier St-Pierre. — George Madden, Louis A. Boisvert, N. Rioux.

Quartier Champlain. — Ed. Foley, Edward R ynolds, P. Dinan.

Quartier St Jean. — Joseph P. Côté, Elzéar Vincent, Boulanger.

Quartier Montcalm.—Ferdinand Poitras, Noël Rancour, Thos. Gilchen.

Quartier St-Roch. — J. Ambroise Bélanger, Thomas Duchaine, Napoléon Drouin.

Quartier Jacques-Cartier.—Napoléon Dussault, Charles Roy, Pierre Elz. Falardeau.

Quartier St-Valier. — Jean Drolet, Ulderic Cantin, Ls. Marois.

Quartier St-Sauveur. — Jean-B. Côté, Napoléon Blouin, A. Cantin.

Liste des Comités

Comité des Finances.—M. George Tanguay, Président, I. Cook, Drouin, Foley, Rioux, Vincent, Gilchen, Roy, ıtin, Cantin—.M. C. J. L Lafrance, secrétaire.

Comité des Chemins. — M. C. E. Roy, Président, MM. B. Côté, Boisvert, Lavery, Drolet, Duchaine, Reynolds, alanger, Rancour, Tessier.— M. W. D. Baillargé, secrét.

Comité de l'Aqueduc.—M. Jean Drolet, Président, MM. anger, Côté, P. J., Dussault, Turcot, Madden, Norris, tras, Reynolds, Blouin.—M. J. Gallagher, secrétaire.

Comité du Feu.—M. G. Madden, Président, MM. Bélan-, Côté, J. B., Norris, P. J. Côté, Rancour, Turcot, Foley, ardeau, Marois.—M. A. Malouin, secrétaire.

Comité des Marchés. — M. N. Dussault, Président, MM. ›uin, Lavery, Tanguay, Vincent, Rioux, Dinan, Poitras, uin, Marois.—M. H. Chouinard, secrétaire.

Comité de la Police. — M. J. Tessier, Président, MM. svert, Cook, Duchaine, Roy, Dinan, Boulanger, Cantin, :hen, Cantin, A.—M. E. Foley, secrétaire.

Comité des Règlements. — M. A. Cook, Président, MM. ıngar, Poitras, Tessier, Vincent, Rioux, Dinan, Cantin, ırdeau, Marois.—M. H. Chouinard, secrétaire.

Comité de Santé. — M. L. A. Boisvert, Président, MM. tin, Duchaine, Norris, Turcot, Foley, Boulanger, Blouin, :hen, Falardeau.—M. Joseph Côté, secrétaire.

Comité de la Traverse — M. P. J. Côté, Président, MM. let, Drouin, Dussault, Madden, Rancour, Tanguay, ery, Reynolds, Côté, J. B — M. A. Malouin, secrétaire.

Télégraphe d'Alarme de Québec

Quartier St-Louis

1 Station Centrale du feu, Côte de la Fabrique.
2 Coin des rues Ste-Anne et Panet
3 " " " Des Grisons et Ste-Geneviève
4 " " " Haldimand et St-Louis
5 Académie de Musique, rue St-Louis
6 Coin des rues Ste-Ursule et St-Louis.

Quartier du Palais

7 Coin des rues Buade et Port Dauphin
8 " " " Hébert et des Remparts
9 Séminaire
10 Coin des rues Hébert et Ste-Famille
11 " " " St-Jean et Couillard
12 " " " Du Palais et McMahon
12 " " " Cartoucherie, Côte du Palais
13 " " " St-Jean et St-Stanislas

Quartier Montcalm

14 Coin des rues St-Jean et St-Eustache
15 " " " Artillerie et St-Eustache
16 " " " St-Augustin et St-Patrice
17 Parlement
18 Coin des rues D'Artigny et Grande Allée
19 " " " D'Artigny et Ste-Julie
21 " " " St-Jean et Côte Ste.Geneviève
23 Station du feu No. 2, rue St-Patrice
24 Coin des rues Berthelot et St-Amable
25 " " " Grande Allée et Scott
26 " " " Grande Allée et De Salaberry
27 " " " St-Jean et De Salaberry

Quartier St-Jean

28 Coin des rues St-Eustache et Richelieu
29 " " " St-Augustin et Richelieu
31 " " " Robitaille et Latourelle
32 " " " Ste-Claire et Richelieu
33 " " Taschereau et St-Olivier.

34 Coin des rues Déligny et Latourelle
35 " " " Racine & Latourelle
36 " " " St-Jean et Sutherland
11 Station des Chars Electrique.

Quartier Champlain

37 Chantier Dinning, rue Champlain 800
38 Epicerie Taylor, rue Champlain 716
39 Laboratoire (Cove fields)
41 Station du feu No. 6, rue Champlain 480
42 Maison Kennedy, rue Champlain 300
43 Rue Champlain, Vis-à-vis le quai de la Reine

Quartier St-Pierre

45 Coin des rues St-Pierre et Sous-le-Fort
46 " " " St-Pierre et Côte de la Montagne
47 " " " St-Jacques Sault-au-Matelot
48 Station du feu No. 5, rue St-André
49 Coin des rues Dambourges et St-Paul
51 " " " St-Valier et St-Paul
52 Bassin Louise
53 Station du feu No. 4, rue St-Paul 387

Quartier St-Roch

54 Coin des rues St-Dominique et St-François
56 " " " Prince Edouard et Grant
57 " " " De la Reine et Du Pont
58 " " " St-François et De la Chapelle
61 " " " Des Commissaires et De l'Eglise
62 " " " Richardson et De la Couronne
63 " " " Dorchester et DeVarennes
64 " " " Dorchester et Des Commissaires
65 " " " Caron et Prince Edouard
67 " " " Caron et Du Roi
68 Manufacture Z. Paquet, rue Jacques-Cartier
1 Boulevard Langelier, coin de la rue Du Roi

Quartier Jacques-Cartier

2 Coin des rues Des Prairies et St-Dominique
3 " " " Des Fossés et Du Pont

74 Coin des rues St-Valier et Blanchet
75 " " " St-Valier et De l'Eglise
76 " " " St-Joseph et De l'Eglise
78 Bloc Z. Pâquet, rue St-Joseph
81 Coin des rues De la Couronne et Ste-Hélène
82 " " " Charest et Caron
83 Station du feu No. 3, rue Dorchester
84 Coin des rues St-Valier et Belleau
85 " " " Colomb et Nelson
86 " " " Arago et Turgeon
87 " " " St-Anselme et St-Joseph
91 Boulevard Langelier, coin de la rue St-Valier

Quartier St-Valier

92 Coin des rues St-Valier et St-Joseph
93 " " " St-Valier et St-Ambroise
94 " " " Bédard et St-Ambroise
95 " " " Carillon et d'Iberville
96 " " " Duquesne et Chenier
97 " " " Durocher et St-Valier
112 " " " Massue et Bayard
113 " " " Ste-Thérèse et St-Luc
114 " " " St-Valier et St-Luc
115 " " " St-Sauveur et St-Ignace
116 " " " Aqueduc et Montcalm
117 " " " Aqueduc et St-Valier

Quartier St-Sauveur

124 Coin des rues Signaï et Colomb
125 " " " Arago et Sauvageau
126 " " " Morin et Sauvageau
127 " " " Victoria et Colomb
131 Station du feu No. 7, rue Boisseau
132 Coin des rues Franklin et Durocher
134 " " " Bayard et Morin
135 " " " Aqueduc et Franklin
136 " " " Aqueduc et St-Luc
137 " " " Napoléon et St-Luc

TELEPHONE 327.

Les Banquets, les Clubs, les Sociétés, les Réunions de Familles, font toujours usage de la célèbre

BIERE
BOSWELL & BRO.

ANCHOR BREWERY

Des plus fines BIÈRES :

ALE Bière blonde

PORTER Bière brune

CERTIFICAT

J'ai fait l'analyse de la BIÈRE BOSWELL, fabriquée à QUÉBEC ette ***Bière est parfaitement pur***, et ne contient que les pro- uits ordinaires de la fermentation du Malt.

Son amertune lui est communiquée seulement par du HOUBLON, t, de la meilleure qualité.

Elle a une saveur délicieuse qui est encore rehaussée par un arome es plus agréables.

Cette bière, bien que d'une couleur un peu foncée, est transpa- ente. Elle contient 5% d'alcool.

P.-J.-ED. PAGÉ,
Prof. de Chimie à l'Université Laval, Québec.

Bureau, Brasserie et Entrepot refrigéré :

90 a 110, Rue Saint-Valier.

RECETTES DE CUISINE ET AUTRES

Ronde de Bœuf Épicée.—Prenez une livre de sel, un quart d'once de salpêtre, une demi-once de poivre, trois onces de cassonade, une once de clou de girofle, un quarteron de têtes de clou pilées, une chopine de mélasse, mettez la ronde dans ce composé, durant douze jours. Quand vous la retirez, enveloppez la dans un grand morceau de pâte, ou mettez-la dans un sac et faites cuire.

Bœuf à la Mode — Prenez une tranche de bœuf de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-la de farine, bardez-la et faites-lui prendre la couleur à petit feu en la remuant; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clou de girofle, du thym et de la marjolaine, au goût; ajoutez un peu d'eau, faites cuire sur un feu doux ayant soin d'arroser de temps à autre.

Ragout de Bœuf.—Coupez le bœuf en pièces de trois doigts, mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez-y deux oignons, de la ciboule, un peu de têtes de clou, avec poivre, sel, persil et sarriette. Après avoir bouilli une heure, ajoutez-y un peu de farine rôtie et laissez cuire encore une heure.

Dinde Rotie. — Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau ; insérez une farce de patates, frottez la dinde avec du beurre et saupoudrez-la de farine, poivre et sel ; jetez trois demiards d'eau dans la lèchefrite et arroser la pièce de temps à autre.

Dinde Bouillie.— Emiettez du pain bien fin, mettez deux jaunes d'œufs, sariette, persil, poivre, sel ; enfermez

cela dans la poitrine de la dinde et mettez-la dans la soupe. Servez avec oignons blancs bouillis, disposés autour du plat. Sauce au beurre avec céleri.

Oie Rotie.—Hachez quatre oignons bien fin que vous ferez frire avec poivre, sel, persil, emietté, et une bonne poignée de sauge : mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez dans une lèchefrite, mettez une chopine d'eau, arroser souvent ayant soin de la tourner. Si vous le préférez, vous pourrez vous servir de la farce aux patates indiquée pour la dinde, ou bien de pommes tranchées. On mange généralement l'oie avec compotte de pommes, d'atocats, ou mieux encore avec gelée de pommes.

Côtelettes de Moutons. — Mettez les côtes, saupoudrées de farine, rôtir dans la poêle avec saindoux, poivre et sel : une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.

Les côtelettes de mouton peuvent aussi être cuites sur le gril, en observant ce qui a été dit pour la grillade de bœuf.

Grillades de Veau ou de Mouton. – Coupez les tranches minces, battez-les, trempez-les dans un ou deux œufs battus ; roulez-les dans des crakers pilés et mettez-les dans le beurre bouillant. Laissez bouillir au besoin.

Les grillades de fressures de veau et de mouton, doivent être rôties avec des grillades de lard, afin de profiter de la graisse de ces dernières, que l'on a soin de faire cuire auparavant. Quant aux grillades de fressures de cochon, il est bon de les échauder, afin qu'elles soient plus tendres.

Tête de Veau Bouillie.—Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle et les yeux ; si vous le préférez, arrachez la

petite peau fine de dessus la cervelle et les veines ; mettez la cervelle dans un linge, faites-la bouillir en même temps que la tête, les pieds et la fraise. Pour que la tête soit blanche, il faut mettre les deux tiers de lait et avoir soin que l'eau soit toujours pardessus la tête. La cervelle cuite, délayez la comme la pâte à crêpe, avec trois œufs, lait et farine ; ajoutez-y un peu de sariette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira des beignets pour orner le tour du plat dans lequel vous aurez déposé la tête bouillie.

Ragout de Mouton. — Mettez dans un chaudron la viande coupée par petits morceaux ; ajoutez-y un peu d'eau et mettez de l'ail dans une partie qui ne touche pas à la viande, quelques navets séparés en deux ou trois, des oignons ronds. Les navets et les oignons ne doivent être mis dans le chaudron que lorsque la viande a bouilli quelques temps. Lorsqu'elle est cuite, faites la sauce avec de la farine blanche. Les oignons peuvent être cuits à part et mis en servant, ils se défont moins.

Perdrix aux Choux. — Faites frire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de pain émiettée ; on ajoute poivre, sel, persil, sariette et thym dans un peu de saindoux, on insère cette farce dans le corps de la perdrix que l'on barde et saupoudre de farine ; on la fait rôtir lentement dans du saindoux, et on la retire de dessus le feu : on hache un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sariette, on fait rôtir ces derniers dans la sauce ; quand ils sont cuits, on ajoute un demiard d'eau : on laisse le tout encore une heure sur le feu, le remuant de temps en temps avec précaution. On place deux morceaux de pain grillé ou rôti dans le fond du plat avant de le servir.

Pâtés aux Petits Oiseaux Blancs. — Après avoir préparé les oiseaux, comme les autres gibiers, placez-les dans un plat de ferblanc, mettez un rang de mie de pain à chaque rang d'oiseaux, couvrez-les de beurre, faites jaunir. Ajoutez un peu d'eau, et couvrez de pâte.

Bécasses et Bécassines. — Après les avoir vidées, bardez-les, ou mettez sous les ailes des tranches de lard, placez-les à la broche ; jetez au fond de la lèchefrite du pain rôti, sur lequel tombera le jus, puis reportez les rôties de pain dans le plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

Jeune Tourte à la Crapaudine.—Ouvrez six tourtes sur le dos, frappez-les avec un rouleau sur l'estomac ; placez dans le fond du chaudron, avec un morceau de beurre, poivre, sel, ciboule, oignon et un demiard d'eau. Faites cuire à petit feu. Mettez aussi farine rôtie, si c'est votre goût. Les poulets se cuisent de la même façon.

Croquettes.— Ce mets se fait avec diverses viandes cuites.—Après avoir haché la viande bien fin, on l'assaisonne au goût ; on y ajoute de la crême et un peu de beurre ; on mêle le tout pour en former de petites boulettes que on trempe dans des œufs battus ; puis on les roule dans la mie de pain, et on les fait cuire dans la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud et sans sauce.

Croquettes à la Volaille.—Prenez des morceaux de poulet ou de dinde, de la largeur de trois doigts. Faites une bonne pâte feuilletée dans laquelle vous enveloppercz les morceaux de viande ; faites-les rôtir dans du saindoux, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau jaune.

Poulet aux Champignons.— Prenez des morceaux de poulet cuit, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de saindoux, un demiard d'eau ; ajoutez un peu de cornstarch et des champignons ; assaisonnez au goût. Laissez bouillir cinq ou six minutes.

Hachis avec des Huitres.— Hachez les restes de viande ; faites les revenir dans du saindoux ou du beurre. Faites cuire un peu les huitres : prenez-les avec l'écumoir et jetez-les dans le hachis. Salez et poivrez au goût. Si ce hachis est trop sec, versez dessus le jus des huîtres. Servez ornez le plat avec des toasts ou de petits morceaux de pâte feuilletée et coupée en pointe.

Filets de Cochon.—Laissez-les en entier, ayant soin de les aplatir avec le rouleau et faites rôtir avec assaisonnement au goût. Dès qu'ils ont pris une bonne couleur ajoutez un peu d'eau et couvrez pour qu'ils cuisent lentement.

Des oignons hachés bien fin qu'on fait frire, peuvent être servis avec les filets.

Boulettes au Porc Frais.—Hachez bien fin du porc frais, avec de l'oignon, y mêlant, poivre, sel et persil ; roulez cela par boulettes dans la farine, afin de les lier ensemble ; mettez du saindoux dans la poêle, et quand il sera chaud placez les boulettes pour rôtir, les tournant pour faire cuire tous les côtés. Ensuite, ajoutez de l'eau à la moitié des boulettes, avec poivre, sel et laissez le tout cuire trois quarts d'heure, à petit feu ; mettez un verre de vin si vous l'aimez.

Tête en Fromage.— Coupez la tête en quatre, nettoyez-la comme il faut, jetez de côté le museau, faites bouillir

este de la tête avec trois doigts d'eau par dessus ; quand sera à peu près cuite, retirez-la du feu ; coupez-la alors petits morceaux de la grosseur d'un dé : ajoutez-y vre, sel, clou, têtes de clou, un demiard de vin blanc, lez le bouillon, pour enlever plus facilement les petits et remettez le tout bouillir un quart d'heure de plus. ssez refroidir dans des moules ou des plats creux.

Pieds de Cochon au Naturel.—Après les avoir bien oyés, échaudés et en avoir enlevé tous les poils, on les oure chacun séparément, en serrant fort, avec un ruban il grossier, ce qui les force à se tenir droits, puis on les cuire pendant trois ou quatre heures dans l'eau avec et poivre. Lorsqu'ils sont cuits, on retire du chaudron, orsqu'ils sont à moitié froids, on enlève le ruban qui, , sert une autre fois; puis on les fend en deux, laissant les os dans chaque partie et on les garnit de mie de parfaitement émietté et assaisonnée. Alors, on les rôtir dans le saindoux et on sert chaud pour déjeuner.

Bouillon. - Le bouillon, base de tous les potages, ne t se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus ie. Prenez des jarrets de veau, de bœuf, de vieilles ailles ou gibier, des os de roast-beef; faites cuire le tout cement dans l'eau, jusqu'à ce que ces viandes soient cuites : on ajoute des épices à son goût.

Ce qu'on appelle consommé, n'est autre chose que du illon très fort que l'on fait réduire au besoin.

Soupe aux Choux.—Il faut, pour les différentes sortes soupes dont il est ici question, mettre la viande quand u bout et ne mettre les choux qu'après cela. On laisse onner la soupe lentement, pour n'avoir point d'eau à y

ajouter ; l'on y met du sel à propos, pour que la viande en prenne le goût et l'on ajoute des oignons et du céleri, en laissant cuire le tout autant qu'il faut.

Soupe aux Tomates. — Pour deux pintes de bouillon prenez une pinte de tomates pilées et hachées dont on aura eu le soin d'ôter la graine : une tasse de carotte râpée ; sel, poivre. Laissez bouillir un quart d'heure, puis ajoutez trois cuillerées à soupe de tapioca ou de sagou. Laissez cuire une heure.

Soupe aux Pois. — Il faut, en général, mettre cuire les pois à l'eau froide et dans une assez grande quantité d'eau pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en ajouter pendant qu'elle mitonne. Le lard et les poids se mettent en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des herbes, oignons, sel à son goût. On la laisse bouillir doucement, en prenant bien garde que rien ne colle au fond du chaudron, ce qui lui donnerait un mauvais goût. La soupe maigre se fait comme la soupe grasse, excepté qu'au lieu du lard vous mettez du beurre.

Quand les pois ne cuisent pas bien, on y ajoute un peu de soda en les mettant au feu.

Soupe au Riz. — On ne met la viande que lorsque l'eau bout ; il est à remarquer que le lard seul ne fait pas de bonne soupe. On peut y mettre des oignons et des herbes, mais le riz ne doit être mis que lorsque le bouillon de la soupe est bon, c'est-à-dire lorsque la viande est à peu près cuite.

Soupe Maigre au Vermicelle. — On fait frire un oignon, coupé bien fin dans du beurre, et on le jette dans l'eau qui bout avec poivre, sel et un peu de persil ; on

ute le vermicelle par petite poignée, en brassant le tout
'on laisse sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. En la
tirant du feu, vous ajoutez quelques œufs battus avec le
uble d'eau froide, ce qui fait une excellente soupe.

Soupe aux Tomates.—Prenez douze tomates pour à
u près deux pintes de bouillon bien fort, une tasse et
mie de carotte râpée, de tomates bien pilées, deux
gnons, des têtes de clou, du choux-fleur, sel, poivre ; on
sse cuire une heure et demie.

Choux-Fleurs.—Ils se cuisent avec lard que l'on sert
mme bouilli, avec carottes, navets, et sauce au beurre.

On peut aussi servir le chou-fleur dans un plat à lé-
mes en le couvrant d'une sauce au beurre.

Eturgeon en Ragout.— On l'échaude, on enlève la
au, on le coupe par morceaux, les roulant dans la farine
ec poivre, sel et clou : on le fait rôtir dans le beurre,
uleur d'or, puis on ajoute de l'eau au moins un pouce
dessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Prêtez-y
ention pour retirer les morceaux en bon ordre.

Eturgeon en Boulettes. — Après avoir échaudé la
ece, pour en ôter la peau, hachez-en la chair, jetez dessus,
ivre, sel, persil, clou, oignons, deux jaunes d'œufs et du
urre, faites-en des boulettes que vous roulez dans la
ine pour les lier, puis faites-les rôtir dans le beurre : les
ant retirées, placez-les dans l'eau, à moitié des boulettes,
ssez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de
aber en charpie.

Pâté d'Escargot.— Préparez votre escargot comme
ur le ragoût, coupez-le par morceaux d'un pouce carré,
ttez dans votre chaudron avec un bon morceau de beurre,

oignon, persil, sarriette, une toute petite gousse d'ail, sel et poivre au goût ; laissez cuire à petit feu l'espace d'un quart d'heure, ajoutez un jaune d'œuf, quatre cuillerées de crême, quelques gouttes de vinaigre. Mettez cette préparation dans un plat et recouvrez d'une pâte.

Doré Bouilli.—Une pièce de deux pieds doit être mise dans l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant vingt-cinq minutes sur le feu, sans bouillir. Ornez le plat de persil vert. Faites la sauce au beurre.

On ajoute des œufs cuits durs, par tranches, autour du plat ou dans la sauce.

Saumon Mariné.—Si vous avez des restes de saumon cuit, prenez ces morceaux, jetez-les dans du vinaigre chaud avec du poivre, sel, têtes de clou, poivre rouge, moutarde en graine et un peu de gingembre ; placez cela sur le feu pendant un quart d'heure ; l'ayant retiré, couvrez et gardez pour manger froid, soit à souper ou à déjeuner.

Salade de Homards.— Après avoir ôté l'écaille du homard, lavez-le et coupez la chair par petits morceaux que vous ferez cuire dans l'eau bouillante. Prenez quatre ou six œufs durcis, coupez-les par tranches et mêlez au homard, ajoutez l'huile, le vinaigres et autres épices au goût.

Salade au Céleri. — Pilez choux et céleri, parties égales, ensuite des oignons à peu près le tiers ; quand le tout est préparé, ajoutez clou moulu, moutarde, poivre rouge, sel et poivre au goût ; ajoutez le vinaigre adouci par un peu d'eau, mettez un peu de sucre et faites chauffer le tout pour amollir le clou et le céleri.

Salsifis à la Sauce.—Grattez-les et jetez-les dans de

l'eau froide mêlée d'un peu de vinaigre, pour les empêcher de rougir, coupez-les à longueur convenable; faites-les cuire à grande eau bouillante et salée. Préparez une sauce blanche à l'eau, ou ce qui vaut mieux, au lait, ou une sauce de tomates; versez-la dessus. Le bouillon des salsifis, allongé d'eau, fait de bonne soupe maigre.

Huitres Roties —Assèchez de belles huîtres dans un linge, roulez-les dans la mie de pain rapée. Faites les rôtir avec poivre et sel.

Pour reconnaître si le lait est pur ou non, on prend une aiguille d'acier que l'on frotte bien pour n'y laisser adhérente aucune matière grasse. Cette aiguille, on la plonge dans le lait, puis on la relève verticalement. Si le lait est pur, il en reste une goutte à la pointe. N'en reste-t-il pas du tout, il y a gros à parier que le lait a été " allongé " et dans des conditions frauduleuses.

Entrée au Célerie. — Lavez deux pieds de céleri coupez-les par petits bâtons et faites-les cuire bien tendres dans l'eau, après quoi vous ajouterez des huîtres avec un peu de jus, assaisonnez au goût. Faites bouillir cinq ou six minutes.

Sauce aux Tomates.— Prenez une pinte de tomates, un peu de poivre rouge et d'eau que vous mettrez au feu, jusqu'à ce que les tomates soient cuites, ayant soin d'y ajouter de temps en temps l'eau nécessaire pour que la quantité ne soit pas diminuée. En les retirant du feu, pressez-les dans un couloir, puis remettez au feu avec sel au goût, gros comme un œuf de beurre dissous dans à peu près une cuillerée à soupe de fleur et un peu d'eau. Laissez bouillir jusqu'à ce que la fleur soit cuite et ajoutez du sucre

pour ôter l'acidité des tomates. On peut aussi y ajouter des crakers pilés, si on le préfère.

Tomates Vertes Marinées.— Hachez quatre terrinées de tomates vertes et quatre gros oignons ; mêlez une tasse de gros sel et laissez reposer une nuit, puis couvrez avec vinaigre et ajoutez une tasse de raifort râpé, une tasse de cassonade, deux cuillerées à soupe de clou, deux de piment, une de poivre noir.

Catsup.— Prenez un gallon de tomates bien mûres, ôtez la pelure ; mettez au feu avec une chopine de vinaigre, faites chauffer jusqu'au point de bouillir, passez dans un sac afin d'avoir le liquide ; remettez au feu avec des épices, savoir, pour un gallon, quatre cuillerées de sel, quatre de poivre, trois de moutarde, trois de clou de girofle, une de clou mêlé de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais ; ajoutez un piment

Macaroni au Fromage.—Faites bouillir le macaroni dans l'eau ; lorsqu'il sera bien cuit, retirez du feu et le laissez refroidir. Prenez un plat que vous aurez soin de beurrer, mettez tour à tour un rang de fromage haché bien fin ou rapé, un rang de macaroni, sel, poivre et quelques petits morceaux de beurre, recouvrez avec fromage et pain rapé, un peu de lait ou de crême au goût, et mettez jaunir dans un fourneau.

Charlotte Russe.—Faites tremper une once de gélatine dans un demiard de lait, pendant dix minutes ; placez-la au-dessus du feu, et brassez jusqu'à ce que la gélatine soit toute dissoute, enlevez et lorsque froide, battez-la au moyen d'un batteur d'œufs. Assaisonnez un demiard de crême, d'une grande cuillerée à thé d'essence de vanille,

d'un verre à pied de vin ou de brandy et de sucre fin, au goût. Versez ensemble les deux mélanges et fouettez-les bien ; versez alors dans des moules garnis de doigts de dames ou de biscuits spongieux coupés à demande et placez les moules sur de la glace ou dans un endroit froid jusqu'au moment ou l'on s'en servira.

Charlotte Russe.—Faites une bonne bouillie en mêlant une cuillerée à thé de corn starch humecté d'un peu de lait froid dans 1½ tasse de lait bouillant. Laissez cuire quelques minutes, puis ajoutez deux jaunes d'œufs battus avec deux cuillerées à soupe de sucre. Retirez du feu et mettez de la vanille au goût. Ensuite tranchez quelques morceaux de gâteau rassis, étendez de la gelée de raisin de corinthe ou n'importe quelles confitures sur chaque morceau et disposez les morceaux en cabanes de chantier, dans un vaisseau assez creux. Mettez la bouillie chaude pardessus. Faites une meringue en battant les blancs d'œufs en neige et en y ajoutant deux cuillerées à soupe de sucre, puis étendez sur la charlotte russe et faites jaunir au fourneau.

Pudding au Pommes.—Prenez une demi-terrinée de pommes, pelez-les et hachez-les bien fin ; prenez une demi-terrinée de farine, mettez dedans, un quarteron de beurre par morceaux, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez la une fois plus longue que large, étendez un lit de pommes poudrées de muscade, sucre et cannelle pilée, jusqu'à ce que les pommes soient employées, roulez ensuite la pâte et fermez-la à chaque bout, mettez-la dans un linge mouillé et préparé comme on fait aux autres puddings, mettez-le à l'eau bouillante, et laissez bouillir trois heures, s'il est gros ; s'il est petit, deux heures et demie ; une sauce ordinaire.

Gelée de Pommes. — Pelez et coupez par tranches minces trois ou quatre pommes sures et pleines de jus ; mettez un rang de tranches dans un vaisseau, jetez beaucoup de sucre, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pommes, mettant du sucre en dernier lieu. Couvrez le vaisseau et faites cuire deux heures dans un fourneau modérément chaud. Une fois refroidi, cela se trouvera comme un moule de gelée. Servez avec un bon custard bouilli de crême fouettée.

Pudding aux Bluets. — Une pinte de farine, deux cuillerées de crême de tartre, deux grandes cuillerées de sucre battu avec deux œufs ; ajoutez à la farine une tasse de lait, une demi-tasse de beurre fondu, une petite cuillerée de soda dissous dans l'eau chaude, et une pinte de bluets ; mettez le tout dans un plat et faites cuire dans le fourneau.

Pudding à l'Orange.—Pelez et hachez fin une orange ; puis jetez dessus les deux tiers d'une tasse de sucre. Faites un custard bouilli épais en brassant une cuillerée de cornstarch avec du lait froid dans une tasse de lait bouillant, puis faites cuire quelques minutes et ajoutez deux jaunes d'œufs battus avec deux cuillerées à soupe de sucre. Mettez ce custard sur les oranges, faites une meringue avec les blancs d'œufs, étendez-la sur le tout et faites jaunir légèrement dans le fourneau.

Pudding au Suif et au Raisin.—Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait ; ajoutez une demi-livre de suif de bœuf, un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demi-livre de farine, une demi-livre

de gros raisin, autant de petit, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et de muscade, trois grandes cuillerées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie ; échaudez le linge et saupoudrez-le de farine ; que le pudding soit plus épais que de la pâte à crêpes, attachez-le bien serré, et laissez-le bouillir constamment et à grande eau, deux heures et demie.

Pudding au Gingembre. — Mêlez ensemble une tasse de mélasse, une cuillerée et demie de poudre allemande, une tasse de suif émietté bien fin, une cuillerée à soupe de gingembre, un peu de sel, deux écorces de citron coupées fin, deux œufs battus, sucrez au goût. Mettez dans un plat et faites cuire.

Pudding au Cacao.—Faites tremper trois cuillerées à soupe de tapioca dans l'eau, toute une nuit ; mettez le tapioca dans une pinte de lait, faites bouillir pendant une demi-heure ; battez quatre jaunes d'œufs avec une tasse de sucre ; ajoutez trois cuillerées à soupe de cacao râpé et faites bouillir encore dix minutes : mettez dans un plat à pudding et battez quatre blancs d'œufs en neige, avec trois cuillerées à soupe de sucre ; jetez un peu de cacao sur le tout, puis faites brunir au feu pendant cinq minutes.

Pudding à la Neige. — Faites tremper un once de gélatine dans un demiard d'eau froide pendant dix minutes, mettez sur le feu, brassez et enlevez aussitôt que dissout, et, lorsque presque froid, battez avec un batteur d'œufs jusqu'à consistance d'une mousse ferme. Battez le blanc de trois œufs de la même manière et ajoutez à la mousse de la gélatine avec le jus de trois citrons et du sucre pulvérisé au goût : mêlez le tout ensemble, versez ensuite dans des

moules et mettez de côté pour refroidir. Servez sur un plat avec un flanc de jaunes d'œufs. Ceci est un beau et excellent plat pour dessert.

Pudding au Chocolat.— Prenez trois onces de chocolat râpé que vous délayez dans une pinte de bon lait bouilli. Quand il sera refroidi, ajoutez les jaunes de cinq œufs et une tasse de sucre. Faites cuire environ vingt-cinq minutes : battez les blancs pour mettre dessus ; faites dorer au fourneau et mangez froid.

Biscuits au Gingembre.—Deux tasses de sucre, deux tasses de mélasse, les trois quarts d'une tasse de poudre de gingembre, une tasse de beurre défait, une tasse de crême, cinq cuillerées à thé de soda échaudé avec du vinaigre, huit œufs battus, les blancs et les jaunes séparément. Roulez, coupez et faites cuire.

Crême Fouettée aux Pommes.—Prenez trois pommes fameuses ou autres. Faites les cuire dans un peu d'eau, après les avoir pelées et enlevé les cœurs. Laissez refroidir et écrasez-les bien ; ajoutez un blanc d'œuf et une tasse de sucre blanc. Fouettez ensuite pendant trois quarts d'heure et mettez dans des verres.

Tarte au Citron.—Deux citrons, deux tasses de sucre, quatre œufs, la grosseur d'un œuf de beurre ; râpez l'écorce et tranchez le citron, battez les jaunes d'œufs, mêlez-les avec le sucre et le citron ; brassez le tout ensemble et mettez-le dans les tartes. Quand elles seront cuites, vous battrez les blancs d'œufs avec du sucre et vous les jetterez dessus ; puis faites brunir.

Gâteau pour le Thé.—Une chopine de lait caillé, une cuillerée de soda, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, assez de farine pour en faire une pâte.

Gateau d'Argent. — Huit blancs d'œufs, une demi-
.asse de beurre, les trois quarts d'une tasse de lait, deux
asses et demie de farine, une cuillerée à thé de soda, une
le crême de tartre, essence au goût.

Gateau d'Or.—Huit jaunes d'œufs, une tasse et demie
le sucre, les trois quarts d'une tasse de beurre, deux tasses
le farine, une demi-tasse de lait, une demi-cuillerée à thé
le soda, une de crême de tartre.

Gateau au Gingembre. — Une tasse de mélasse, une
le beurre, deux de sucre, une de lait sûr, quatre œufs, trois
asses de farine, deux cuillerées de gingembre, une cuille-
ée à thé de soda, une de crême de tarte.

Gateau Marbré Brun.—Pate Brune.—Une tasse de
nélasse, une cuillerée à thé de soda, une demi-tasse de
eurre, une de cassonade, une de lait doux, une cuillerée à
able de cannelle, une de clous de girofle, une cuillerée à
essert de gingembre, un peu de muscade. La pâte doit
tre épaisse comme celle du pain de savoie, et le feu modéré.

Pâte Blanche.—Quatre blancs d'œufs, une demi-tasse
e lait, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre

Riz Glacé. — Faites bouillir une tasse de riz dans du
ait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, salez et assaisonnez-le.
Battez les jaunes de trois œufs dans un plat profond ; battez
ussi les trois blancs en neige. Mettez sur la glace et ser-
ez froid. Ce plat peut être fait de tapioca.

Président.—Prenez un morceau de pâte feuilletée,
tendez mince, beurrez-en la moitié de confitures et repliez
otre pâte ; coupez par petits carrés et donnez deux coups
e coupe-pâte au milieu, mouillez avec une plume, saupou-
rez de sucre blanc et faites cuire.

Crême Veloutée. - Faites dissoudre un demi paquet de gélatine, ajoutez un peu d'eau bouillante ; lorsqu'elle est un peu refroidie, mettez du sucre et fouettez-la ; prenez un peu plus d'une chopine de crême que vous fouetterez également ; ajoutez à la gélatine ; ensuite entourez un plat de gâteaux et vous jetterez votre crême dessus ; saupoudrez du sucre rose.

Crême au Chocolat. — Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre ; mettez y un peu de sucre, et mêlez-le avec crême, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de lait ou crême ; ajoutez un grain de sel ; passez cette crême dans une passoire, et faite-la prendre au bain-marie.

Moule de Gelée.—Pommes pelées, plantez dans chaque pomme des clous de girofle, faites-les cuire dans un sirop clair ; quand elles sont cuites et retirées du sirop, mettez dans ce sirop une demi-tasse de sagou ; quand il sera cuit, laissez refroidir, et le versez sur les pommes ; lorsque la gelée sera prise, couvrez-là de crême fouettée.

Neige aux Pommes.—Faites cuire des pommes sures jusqu'à ce qu'elles soient molles, sucrez-les au goût et passez-les au tamis. Pour chaque chopine de pomme mettez un blanc d'œuf, battez en neige, accumulez le tout dans un plat et mettez de la crême fouettée autour, ou du custard, et sucrez au goût. C'est un délicieux dessert.

Gelée d'Amande.—Prenez une once d'amandes douces, dix à douze amandes amères, deux onces de sucre blanc, un demiard d'eau. Broyez les amandes et le sucre dans un mortier jusqu'à ce que le tout forme une pâte ; ajoutez l'eau graduellement en brassant, coulez. Faites

uite fondre une once de gélatine dans un demiard d'eau, ez le tout, et ajoutez du sucre si besoin est, et des essen- au goût.

Gelée de vin. — Prenez une once de gélatine, trois niards d'eau, deux blancs d'œufs, un citron coupé en ıtre, six clous de girofle, un bout de canelle, trois quar- ons de sucre blanc, placez le tout dans un vaisseau, sur feu doux, et remuez continuellement, avec une cuillière, qu'à ébulition ; alors retirez et versez dans un sac en ıelle (fait en tuque,) suspendez-le à la chaleur, et laissez ıler sans presser. Ajoutez un demiard de sherry, et ez dans les moules que vous aurez eu soin de mouiller.

On peut aussi, et même avec plus d'avantage, faire la ée au vin en prenant une chopine de jus de pied de ıu, ou de pattes de poules, un demiard de vin, faites jeter bouillon, sucrez, et ajoutez des essences au goût.

Biscuits à la Jeannette. — Deux tasses de beurre, ıtre tasses de sucre, deux cuillerées à thé de soda, quatre llerées à thé de crême de tartre ; brassez le beurre et le ere, cinq œufs battus, les blancs et les jaunes séparément ; utez deux tasses de lait, dix tasses de farine, faites cuire ns des moules.

Biscuits au Sucre.—On prépare la pâte comme celle pain de savoie, et on la met dans les moules ; au moment les mettre au feu, on les couvre d'un glacis fait avec un u plus de farine que de sucre blanc, qui aura été passé ns un sac ; on les fait cuire par un feu modéré, on ne retire du feu que lorsqu'ils sont bien jaunes et commen- nt à baisser.

Biscuits à l'Anis.—Prenez trois livres de beurre pour

un pot de lait, une livre de cassonade blanche ou jaune avec anis et farine, une cuillerée de soda. Laissez lever la pâte, ensuite étendez-la, et coupez-la. Faites cuire sur une tôle.

Biscuits Blancs.—Prenez trois œufs battus avec une tasse de sucre blanc, une tasse à thé de beurre, deux cuillerées à thé de crême de tartre, une petite cuillerée de soda. Laissez lever la pâte, ensuite étendez-là et coupez-là. Faites cuire sur une tôle.

Biscuits à la Crème. — Deux œufs, une tasse et demie de sucre, une tasse de beurre fondu, une tasse de crême sûre, une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre, une de farine.

Muffins.—Deux tasses de farine, la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre, deux œufs, du lait pour en faire une pâte à crêpe ; ajoutez une cuillerée à thé de soda avant de les mettre au feu. Pour être servis chauds avec sirop d'érable.

Janoises. — Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, même quantité de beurre ; délayez le tout ensemble, ajoutez deux cuillerées à thé de poudre allemande et une cuillerée de crême de tartre mêlée à la farine pour assécher la pâte, étendez ensuite, coupez, et faites cuire.

Beignes à la Canadienne.— Une livre de farine, deux cuillerées de poudre allemande, une douzaine d'œufs battus avec une livre de sucre, deux tasses de crême ou de lait, ou encore une tasse d'eau. Ne pas rendre la pâte trop dure. et la laisser bien lever.

Œufs au lait.—Battez six œufs avec du sucre au goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-le doucement sur les œufs, en brassant ; mettez

suite le plat à petit feu, ou que vos tasses pleines ou tre plat, soient mis dans l'eau chaude, et aussitôt qu'ils ont pris, retirez-les.

Crêpes Communes. — Faites une pâte légère, composée d'œufs, farine, lait et sel, vous ferrez cuire dans une tite poêle avec graisse ou beurre chaud. Si les œufs nt rares, vous pouvez les remplacer par de la neige ou re d'épinette, et un peu de lait.

Gruau. — Délayez deux cuillerées à table de farine avoine dans une demi-tasse d'eau froide ; versez ensuite ssus trois demiards d'eau bouillante, en brasant, coulez ns un linge fin, puis faites bouillir un quart d'heure en assant de temps en temps, et sucrez au goût.

On peut le faire au lait et y ajouter des pommes selon goût des malades.

Confitures au Citrouilles.—Il y en a qui cuisent en armelade, d'autres par gros morceaux telles que les oches, coupées que l'on fait sécher une nuit. On fait ec du sucre blanc un sirop épais dans lequel on jette la rouille coupée par marceaux carrés. On ajoute un citron anché, ou de l'écorce de citron. Si l'on se sert de mélasse, mettra livre de citrouille par chopine de mélasse. Faites ire doucement.

Confitures aux Fraises et aux Framboises.—Pilez sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises urées, saupoudrez le sucre sur les fraises par lits, laissez poser une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire remuant la casserole, écumez avec précaution, retirez- quand vous jugerez que le sirop est assez épais.

Confitures aux Poires.—Pelez les poires et jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée. Préparez un sirop avec la même pesanteur de sucre que de fruits. Pendant qu'il bout, mettez y les poires ; laissez bouillir et écumez. Quand elles sont cuites, retirez-les avec précaution, et laissez bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais, versez-le ensuite sur les poires, laissez refroidir, et couvrez comme il est dit ci-après.

Vin de Gadelle Rouge.—Ecrasez un gallon de gadelles, ajoutez un gallon d'eau froide, quatre livres de sucre, trois onces de raisin sec par gallon. Opérez comme pour le vin de caissis, laissez fermenter trois à quatre semaines.

Bière d'Épinette. — Pour vingt gallons d'eau tiède, mettez dix livres de sucre ou deux gallons de mélasse, un demiard de yeast, trois cuillerées à thé d'esprit d'épinette blanche et autant d'épinette noire que vous mettez dans la mélasse en brassant vingt minutes. Versez dans le baril dix gallons d'eau, et brassez bien avant d'ajouter les dix autres gallons. Laissez fermenter dans une place chaude durant deux jours ; ensuite mettez au froid et bouchez bien le baril.

Eau Panée.—Prenez deux ou trois tranches de pain ou des croûtes, faites-les rôtir sans les brûler ; versez dessus une ou deux pintes d'eau bouillante ; coulez et sucrez au goût.

Cornichons.—Pour les conserver, choisissez-les verts, ni trop petits, ni trop gros, jetez les dans l'eau froide, brassez-les afin d'enlever le poil, laissez tremper quelques heures ; faites bouillir du bon vinaigre, tirez les cornichons de l'eau et jetez-les dans le vinaigre, ayant soin d'y mettre des épices. On prépare les capucines et les petits oignons de la même manière.

Pronostics pour l'année 1899

Janvier. – Du 1er au 10, tempête de neige et des journées très froides ; du 10 au 18 quelques jours de neiges et du gros vent ; du 18 au 25 température variable et de la pluie ; du 25 au 2 février temps calme et beau ciel clair.

Février.—Du 2 au 9, temps passablement beau avec un peu de neige sur les derniers jours ; du 9 au 17, temps beau mais froid, si le vent est nord-est nous aurons de la neige ; du 17 au 25, temps beau mais froid ; du 25 au 3 mars, beau ciel clair mais les premiers jours de mars venteux.

Mars.—Du 3 au 10, nous aurons de la pluie avec neige ; du 10 au 17, nous aurons une tempête de neige et les chemins seront obstrués en beaucoup d'endroits ; du 17 au 26, température variable avec grand vent, pendant les équinox les coups de vent sont dangereux ; 26 au 2 avril, en partie du beau temps.

Avril.—Du 2 au 10, neige, pluie, temps sombre et humide ; du 10 au 18, nous aurons des journées de pluies ; du 18 au 24, probablement de la pluie et accompagné de brouillard ; du 25 au 1er mai, amélioration dans la température et plusieurs belles journées.

Mai.—Du 1er au 10, nous aurons de belles journées ; du 10 au 18, temps variable, venteux, beau et pluies ; du 18 au 25, température changeante ; du 25 au 1er juin temps humides mais les derniers jours sont très agréables.

Juin.—Du 1er au 8, fréquentes ondées et temps frais ; du 8 au 16, température incertaine plus de mauvais que de beaux temps ; du 16 au 22, nous aurons des journées chaudes, du 22 au 1er juillet, temps relativement beau et chaud avec beau ciel clair.

Juillet.—Du 1er au 8, température variable ; du 8 au 16, pluies continuelle presque tout ce temps ; du 16 au 23, beau temps mais très chauds ; du 23 au 2 août, quelques orages accompagnées de tonnerre.

Août.—Du 2 au 6, température pluvieuse et vent ; du 6 au 14, nous aurons les plus grande chaleurs de l'été ; du 14 au 21, temps changeants, orages et tonnerre ; du 21 au 26, temps incertain ; du 26 au 3 septembre, pluie et vent.

Septembre – Du 3 au 10, temps frais et fréquentes ondées ; du 10 au 17, temps variable et incertain ; du 17 au 25, beau temps ; du 25 au 2 octobre, température agréable.

Octobre.—Du 2 au 10, nous aurons de belles journées d'au-

J.-B. Allard & Fils
CONFISEURS
Et Manufacturiers de Biscuits
En Gros et en Détail
149, RUE ST-JOSEPH, ST-ROCH
QUEBEC

tomne ; du 10 au 17, temps incertains, plus de pluies que de beau temps ; du 17 au 24, pas grand changement excepté les derniers jours qui seront beau ; du 24 au 1er novembre seront les plus belles journées de l'automne.

Novembre.—Du 1er au 8, temps brumeux et quelques jours de froids ; du 8 au 16, pluies froides durant ces quelques jours ; du 16 au 24, température passable, mais froide ; du 24 au 1er décembre pendant ces derniers jours nous aurons de la pluie et de la neige.

Decembre.—Du 1er au 10, température froide et pluie glaciale ; du 10 au 16, froid et neige ; du 16 au 24, beau temps mais très froid ; du 24 au 31, beaucoup de neige et froid.

J.-B. ROUSSEAU
IMPORTATEUR DE THÉ DE CHOIX
Essayez le célèbre café Français à 30 cts. la livre
238, RUE ST-JOSEPH, ST-ROCH, QUE.
SUCCURSALES ;
214, RUE ST-JEAN
70, COTE DU PASSAGE
LÉVIS.

LONGEVITE DES PAPES

—

Il y a eu, depuis le retour du Saint-Siège d'Avignon à Rome, seize Papes qui ont dépassé quatre-vingts ans.

Le plus jeune de ces octogénaires a été Grégoire XVI, mort en 1836, à l'âge de quatre-vingts ans, huit mois et douze jours.

Viennent ensuite : Grégoire XII Calixte II et Benoit XIII, qui atteignirent tous trois quatre-vingt-un ans.

Les Papes Alexandre VIII et Pie VI moururent à quatre-vingt-deux ans accomplis.

Quatre Souverains-Pontifes ont dépassé quatre-vingt-trois ans.

Ce sont : Grégoire XIII, innocent X, Benoit XIV et Pie VII.

Paul III est mort à quatre-vingt-quatre ans ; Clément X, Clément XII et Pie IX ont atteint quatre-vingt-cinq.

Les deux papes qui, depuis 1378, ont atteint l'âge le plus avancé sont : Clément XII et Paul IV. Ce dernier, élu Souverain-Pontife alors qu'il avait déjà quatre-vingt-neuf ans, occupa le trône pontifical jusqu'à l'âge de quatre-vingt treize ans.

Dans la série qui précède 1378 on trouve un exemple de longévité plus surprenant encore : Grégoire IX, qui mourut presque centenaire en l'année 1241.

—Un père de famille avait dit à son jeune fils : " Va manger dans la cuisine, quand tu auras de la barbe au menton, tu mangeras à table." Alors en s'en allant, l'enfant rencontre le chat et lui dit : " Va manger à table avec papa, tu as de la barbe, toi."

*
* *

Comme les hommes ont eu dans tous les temps les mêmes passions, les occasions qui produisent les grands changements sont différentes, mais les causes sont toujonrs les mêmes.

LOIS DE CHASSE ET DE PECHE
DE LA PROVINCE DE QUEBEC.

Temps de Prohibition.

CHASSE.

1. L'orignal et le caribou, du 1er Février au 1er Septembre.
2. Chevreuil, du 1er Janvier au 1er Octobre.

N. B.—Il est défendu de se servir de chiens, collets, trappes, etc., pour faire la chasse de l'orignal, du caribou et du chevreuil. Personne (blanc ou sauvage) n'a le droit, durant une saison de chasse, de tuer ou de prendre vivants plus de 2 orignaux, 2 caribous et 3 chevreuils. Pour en tuer un plus grand nombre, il faut avoir préalablement obtenu un permis du Commissaire des Terres de la Couronne, à cet effet.

Après les dix premiers jours de prohibition, il est défendu aux compagnies de chemins de fer et de bateaux à vapeur, ainsi qu'aux rouliers publics, de transporter tout ou partie (à l'exception de la peau) de l'orignal, du caribou ou du chevreuil, sans autorisation du Commissaire des Terres de la Couronne.

3. Castor, vison, loutre, martre, pékan, du 1er Avril au 1er Novembre.
4. Lièvre, du 1er Février au 1er Novembre.
5. Rat-musqué (dans les comtés de Maskinongé, Yamaska, Richelieu et Berthier seulement), du 1er Mai au 1er Avril suivant.
6. Bécasse, bécassines.
7. Perdrix de toute espèce, du 1er Février au 15 Septembre.
8. Macreuses, sarcelles, canards sauvages de toute espèce (excepté harles (becs-scies), huards, goélands), du 1er Mai au 1er Septembre.

Et en aucun temps de l'année, entre une heure après le coucher et une heure avant le lever du soleil. Il est aussi défendu de se servir d'APPELANTS, etc., durant ces heures de prohibition.

N. B.—Néanmoins dans les parties de la Province situées à l'est et au nord des comtés de Bellechasse et Montmorency, les habitants peuvent chasser *en toutes saisons* de l'année, mais pour leur nourriture seulement, les oiseaux mentionnés au No. 8.

9. Les oiseaux percheurs, tels que : les hirondelles, le tritri, les fauvettes, les moucherolles, les pics, les engoulevents, les pinsons (rossignol, oiseau rouge, oiseau bleu, etc.), les

mésanges, les chardonnerets, les grives (merle, flûte des bois, etc), les roitelets, le goglu, les mainates, les gros-becs, l'oiseau-mouche, les coucous, les hiboux, etc , excepté les aigles, les faucons, les éperviers et autres oiseaux de la famille des falconides, les pigeon-voyageur (tourte), le martin-pêcheur, le corbeau, la corneille, les jaseurs (récollets), les pies-grièches, les geais, la pie, le moineau, les étourneaux, du 1er Mars au 1er Septembre.

10. Enlever les œufs ou nids d'oiseaux sauvages, en tout temps de l'année.

N. B.—Amendes variant de $2 à $100 pour chaque infraction, ou l'emprisonnement à défaut de paiement.

Quiconque n'a pas son domicile dans la Province de Québec ou dans celle d'Ontario, ne peut, en aucun temps, faire la chasse en cette Province, sans y être autorisé par un permis du Commissaire des Terres de la Couronne. Ce permis n'est pas transférable.

PECHE.

1. Saumon (à la ligne), du 15 Août au 1er Février.
2. Ouananiche, du 15 Septembre au 1er Décembre.
3. Truite tachetée (de ruisseau ou de rivière, etc.), (*salmo fontinalis*), du 1er Octobre au 1er Mai.
4. Grosse truite grise, *lunge*, etc., *salmo confinis* du 15 Octobre au 1er Décembre.
5. Doré, du 15 Avril au 15 Mai.
6. Achigan, 15 Avril au 15 Juin, Maskinongé, du 25 Mai au 1er Juillet.
7. Poisson blanc, du 15 Octobre au 1er Décembre.

Amendes variant de $5 à $20 pour chaque infraction, ou emprisonnement à défaut de paiement.

N. B.—La *pêche à la ligne* (canne et ligne) SEULE est autorisée dans les eaux des lacs et rivières sous le contrôle du gouvernement de la province de Québec.

Toute personne non domiciliée dans la province de Québec, est obligée de se procurer un permis du Commissaire des Terres de la Couronne pour pêcher dans les lacs ou les rivières sous le contrôle du gouvernement de cette province qui ne sont pas sous bail. Ce permis n'est valable que pour le temps, l'endroit et les personnes qui y sont indiqués.

Les hommes que les femmes ne devraient jamais épouser.

—

L'homme qui n'a pas le moyen de subvenir aux dépenses nécessaires à une famille.

L'homme qui ne se souciant guère de l'avenir, ne s'occupe que du présent, et souvent aime à ne rien faire.

L'homme qui passe une partie de ses journées aux auberges et qui le soir entre fort tard à la maison.

L'homme qui est passionné pour le jeu d'argent et qui ne pense qu'à satisfaire ses caprices.

L'homme qui cherche la richesse en voulant marier une femme quasi milionnaire, dans le but de faire payer ses dépenses inutiles.

L'homme qui, étant toujours absent, néglige ses occupations et bien souvent ne sait pas quel est le profit ou la perte qu'il a fait à la fin de chaque mois.

L'homme qui est assez prétencieux pour envier le bonheur d'autrui.

L'homme qui aime mieux dépenser son argent avec ses amis à des futilités plutôt que d'acheter le pain nécessaire à sa famille.

L'homme qui ne vient à la maison que quelques minutes par jour et encore n'y vient que pour critiquer sans raison.

L'homme qui ne pense qu'à se parer pour plaire à celles-ci ou celles-là.

L'homme qui, plutôt que de réjouir sa femme ne pense qu'à lire des romans et des feuilletons qui rendent son caractère morose.

L'homme qui, ayant fait quelques épargnes, part tout de suite pour la promenade, explorant le pays en entier et gaspillant ainsi ses revenus.

L'homme qui pense que la femme est capable de tenir la maison sans qu'il lui achète ce dont elle a besoin.

L'homme qui croit n'avoir aucun défaut.

—

Mangez de l'oignon et vous aurez un beau teint.

Un journal médical vante les qualités hygiéniques de l'oignon. C'est, prétend-il, l'aliment par excellence. Il est excellent contre les faiblesses, la toux, l'insomnie, le scorbut, etc., etc. Et même il a pour effet de donner au teint une teinte rosée.

L'usage de l'oignon développe la moralité dans des proportions incroyables. Ainsi, vous n'avez qu'à faire manger de l'oignon à une dame ; vous pouvez être sûr qu'elle ne se laissera pas embrasser de la journée. Certains maris jaloux en faisaient manger à leurs femmes à chaque repas.

DROLE DE PECHE

Les singes de Java adorent les crabes. Ils les prennent de la façon la plus comique à la fois et la plus laborieuse.

Les crabes de Java vivent dans des trous, sur le bord de la mer. Le singe, à la recherche de son dîner glisse sa queue au fond du domicile du crustacé, et attent en grimaant l'événement douloureux qui sait bien devoir se produire.

En effet, le crabe, très gourmand, se jette sur l'appendice caudal. L'autre se laisse mordre jusqu'à ce qu'il ait senti les pinces de sa proie solidement fixées à sa queue, et alors, retirant celle-ci avec l'animal accroché, il le fait tournoyer plusieurs fois et le lance sur le sol avec une telle violence qu'il lui brise sa carapace. Il n'a plus qu'à se mettre à table et à extraire la chair du crustacé.

Si l'on ne voulait qu'être heureux, cela serait bientôt fait ; mais on veut être plus heureux que les autres, et cela est presque toujours difficile, parce que nous croyons les autres plus heureux qu'ils ne sont.

LE VRAI BONHEUR

—

" Si le cultivateur connaissait son bonheur."

Combien il avait raison le célèbre poëte romain, Horace, de chanter les louanges du travailleur du sol, de l'agriculture et des plaisirs champêtres. Oui, mes amis, si le cultivateur connaissait toute la grandeur de son état, la beauté de son rôle social, et l'influence qu'il exerce sur la prospérité de son pays, combien il chérirait son lopin de terre, son " homestead," qu'il arrose de ses sueurs, et d'où il retire par son labeur journalier tout ce qui est nécessaire à nourrir sa famille, et à acquérir cette aisance qui fait de lui véritablement le citoyen heureux par excellence.

L'agriculture et l'industrie sont les deux mamelles du pays, disait un grand ministre français sous Henri VI. Rien de plus juste, rien de plus vrai, surtout dans notre pays où 60 pour cent de la population s'adonne aux travaux de la terre et vit de l'agriculture. Aussi le cultivateur doit aimer le sol qui le fait vivre.

De plus, la ferme n'est-elle pas le meilleur endroit où un homme puisse élever ses enfants ? Le cultivateur est un privilégié, nous le répètons et il peut, s'il s'en donne la peine, donner à ses enfants des habitudes d'ordre et de travail et en faire des hommes qui inculquer l'amour du travail, ne doit-il pas engager ce dernier à chérir sa terre de plus en plus et à ne jamais s'en séparer.

La terre, en mère aimante, donne l'abondance à celui qui la cultive et l'arrose de ses sueurs. Travaillez donc cultivateurs, emparez-vous du sol, établissez vos enfants autour de vous, qu'ils suivent votre exemple et lorsque vous partirez pour le grand voyage, d'où l'on ne revient pas, vous aurez laissé derrière vous une grande et magnifique œuvre, plus sûre et plus durable que celle des grands de ce monde ; vous aurez assuré l'avenir de vos enfants, vous en aurez fait de bons et utiles citoyens.

LE GLACAGE DU LINGE

Les américains se vantent à juste titre de ne pouvoir être égalés pour le glaçage des devants et des poignets de chemises. Nos lectrices nous sauront gré, sans doute, de leur dévoiler en quoi consiste ce petit secret de fabrication spéciale. Il réside surtout dans la préparation spéciale de l'amidon à employer. C'est très simple.

D'une part, vous faites bouillir de l'eau, vous y jetez, dans la proportion d'environ la grosseur d'une petite noisette par litre d'eau, du "supermaceti", ou blanc de baleine, coupé finement, afin que la dissolution soit plus rapide ; vous mêlez au liquide bouillant, un peu de cire vierge, afin d'éviter l'adhérence des fers, lors du repassage.

D'autre part, vous délayez votre amidon dans l'eau froide, jusqu'à ce qu'il ait à peu près la consistance de la crême ; il faut faire cette opération avec le plus grand soin, si l'on ne veut pas que l'amidon se décompose en morceaux à la cuisson.

Vous versez alors dans votre eau bouillante, l'amidon ainsi délayé, avec une sage lenteur et en remuant sans cesse, jusqu'à ce que l'amidon ait la consistance du sirop. Vous laissez cuire le mélange à une tendance déplorable à se coller au fond du récipient.

Votre amidon étant cuit, vous le passez au travers d'un linge humide, vous le laissez refroidir et attendez, pour l'employer, que l'épiderme de vos mains puisse supporter le contact. Plongez alors le devant et les poignets de votre chemise dans le liquide, sans laisser aucun point qui ne soit pénétré par lui ; sans cette précaution, vous auriez, au repassage, des boursouflure. Enlevez l'amidon qui est de trop avec un linge, roulez votre chemise, attendez encore un quart d'heure et vous pouvez enfin repasser. On emploie, pour cet usage, un fer spécial, pointu à un bout et recourbé à l'autre. Ce fer doit être très chaud, et il faut l'appuyer très fortement et très rapidement, afin que le glaçage soit uniforme. Il faut surtout appuyer le talon arrondi du fer.

Pour les cols et les manchettes, on peut aussi se servir d'un empois spécial dont voici la recette :

Pour un litre d'amidon de maïs, ajoutez :

Trois onces de silicates de soude, un avec un fer à polir du modèle usuel, deux onces de sucre en morceaux, non granulé.

Finalement on procède au repassage avec un fer à polir du modèle usuel.

La Famille

1. L'intérieur des *familles* est souvent troublé par les défiances, les jalousies et par l'antipathie, pendant que des dehors contents, paisibles et enjoués nous trompent et nous font y supposer une paix qui n'y est point : il y en a peu qui gagnent à être approfondies. Cette visite, que vous rendez, vient de suspendre une querelle domestique qui n'attend que votre retraite pour recommencer.

2. Faut il s'étonner qu'il y ait si peu d'union dans les *familles* ? on s'y voit de trop près pour ne pas se connaître et il est difficile de s'aimer quand on se connait bien.

3. Celui qui n'a point le bonheur domestique est le plus malheureux des hommes, car il n'a plus de branche à laquelle il puisse se rattacher.

4. Que les mères de *famille* feraient de bien à la société si elles s'attachaient à graver en lettres de feu, dans le cœur de leurs enfants, que les facultés de l'intelligence croissent par le travail, les passions brutales par la paresse, et les grands sentiments de l'âme par notre volonté.

Fausseté

1. Un homme a de la *fausseté* dans le cœur, quand il s'est accoutumé à flatter et se parer des sentiments qu'il n'a pas. Cette fausseté est pire que la dissimulation.

2. La *fausseté* n'est quelquefois si dangereuse que parce qu'étant, comme la défiance, plus souvent acquise que naturelle, elle peut conserver chez quelques personnes la couleur quelles donneraient à la vérité.

Fanatisme

1. Le *fanatisme* est quelquefois obligé de compter avec la politique.

2. Le *fanatisme* est à la superstition ce qu'est le transport à la fièvre, la rage à la colère.

3. Le *fanatisme* dans tous les genres fait dire bien des absurdités.

4. Le *fanatisme* d'un sot honnête homme peut causer plus de maux que les efforts de vingt fripons réunis.

5. Le *fanatisme* est à la religion ce que l'hypocrisie est à la vertu.

6. Le *fanatisme* politique est aussi étranger que le *fanatisme* religieux aux principes de justice et aux sentiments d'humanité.

7. Si le *fanatisme* nous révolte ce n'est pas seulement parce qu'il révolte la raison, c'est parce qu'il offense Dieu en lui prêtant les plus viles passions des hommes : la haine et la vengeance.

8. Le *fanatisme* comme tous les sentiments exaltés à l'excès, a produit quelquefois de grandes actions plus souvent de grands malheurs et de grands crimes.

Faute

1. Il est, à mon sens, d'un plus grand homme de savoir avouer sa faute, que de savoir ne la pas faire.

2. Quand nous nous affligeons de nos fautes sans nous en corriger c'est une marque que cette tristesse ne procède point du repentir, mais de l'orgueil et de l'amour-propre.

3. On commet des *fautes* pendant tout le cours de la vie ; et tout ce que l'on peut faire à force de faillir, c'est de mourrir corrigé.

4. L'aveu des *fautes* ne coûte guère à ceux qui sentent en eux de quoi les réparer.

5. Les succès couvrent les *fautes* les revers les rappellent.

Faveur

1. La *faveur* met l'homme audessus de ses égaux, et sa chute audessous.

2. La santé, comme la fortune, font leurs *faveurs* à ceux qui en abusent.

3. On acquiert la *faveur* du principe avec peine : on la conserve avec inquiétude ; on la perd avec désespoir.

4. La *faveur* fait rarement de bons choix.

5. Il y a des gens à qui la *faveur* arrive comme aux autres un accident ; ils en sont surpris les premiers.

6. Tout est grand dans le temple de la *faveur*, excepté les portes, qui sont si basses, qu'il faut y entrer en rampant.

7. Pour obtenir une *faveur*, tâchez de n'en avoir pas besoin.

SALON DE BARBIER

DE 1ÈRE CLASSE

CHAMBRES

DE BAINS

Carré Notre-Dame, Basse-Ville,

(porte voisine de l'Hotel Blanchard.)

QUEBEC

LEON BOUCHER *Prop.*

L. T. ARMAND

HORLOGER, BIJOUTIER, GRAVEUR et OPTICIEN

440-442, rue St-Joseph, St-Sauveur

QUEBEC.

Un beau choix de LUNETTES et d'articles appropriés pour cadeaux.

☞ Toutes les réparations dans cette ligne sont faites avec soin et sous le plus court délai. SATISFACTION GARANTIE.

Après être sorti du confessionnal, dites :

JÉSUS, mon souverain Seigneur, je vous supplie par vos mérites, par ceux de votre sainte Mère, de mon Ange gardien, et de tous les Saints, d'agréer cette confession, de me pardonner tous les manquements que je puis y avoir faits, et de ratifier dans le ciel l'absolution que je viens de recevoir de votre représentant sur la terre.

PRIÈRE APRÈS LA CONFESSION

INCOMPRÉHENSIBLE Trinité, je vous adore et je vous remercie de la grande miséricorde que vous m'avez faite en me recevant au tribunal de la pénitence.

Jésus, très doux Jésus, soyez béni de m'avoir lavé de mes péchés et rétabli en état de grâce.

Saint-Esprit, Dieu d'amour, je vous rends grâces de m'avoir éclairé pour déclarer mes péchés; aidez-moi de vos lumières pour que je ne vous offense plus.

O Dieu très miséricordieux, continuez-moi vos grâces pour ne plus tomber dans le péché; je veux désormais vous servir avec plus de fidélité que jamais.

AUTRE PRIÈRE APRÈS LA CONFESSION

Soyez béni, ô bon Jésus, soyez mille et mille fois béni ; que vos saints Anges, vos Saints et votre sainte Mère vous bénissent maintenant et à jamais d'avoir établi dans votre Église la sainte confession, et de nous avoir donné un moyen si présent, si facile et si puissant pour effacer nos péchés et nous réconcilier avec vous. Soyez béni pour toute la gloire qui vous a été et qui vous sera rendue jusqu'à la fin du monde par ce sacrement. Soyez béni pour toute la gloire que vous-même avez rendue à votre Père par la confession (si l'on peut ainsi parler) que vous lui avez faite de nos péchés dans le jardin des Oliviers, et par l'humiliation, la contrition et la pénitence que vous lui en avez offertes. O mon Sauveur, faites naître, s'il vous plaît, dans mon cœur, une haine, une horreur et une crainte du péché, plus grandes que celles des autres maux qui sont sur la terre et dans l'enfer, et faites que je meure plutôt mille fois que de vous offenser à l'avenir par le moindre péché.

1797 - - 1899

CENT-DEUX ANS D'EXISTENC

Dépot de Garantie à Ottawa $150,000

'Norwich Union'

FIRE INSURANCE SOCIE

DE NORWICH, ANGLETERRE

CAPITAL $5,500,000 - - ACTIF DISPONIBLE $6,0:0,0

Cette compagnie s'occupe d'assurance contre le feu seulement.

1792 - - 1899

CENT--SEPT ANS D'EXISTENC

DEPOT A OTTAWA : $100,000

"North America

ASSURANCE CONTRE LE FEU

Fonds accumulés - - - - $10,000,00

J. F. BELLEAU - - - NEUVILLE BELLEA

BELLEAU & BELLEAU

93, Rue St-Pierre, - - - - Téléphone 77

AGENTS GENERAUX, QUEBEC.

Jules L. Belleau

LE SIROP DU DR. HILL

guérit les ***Rhûmes*** obstinés, la ***Toux, l'Enrouement***, le ***Croup***, la ***Bronchite, l'Asthme***, la ***Coqueluche*** et toutes les affections de la ***Gorge*** et des ***Poumons***.

☞ 10 cts et 20 cts la bouteille.

LA PHARMACIE ROY

est située sur la ***rue St-Jean*** à l'angle de la rue ***St-Stanis as à Québec. C'est notre règle invariable*** de n'employer pour la préparation de nos médicaments que des ***produits absolument supérieurs*** que nous importons directement des pays de production par l'entremise de nos agents commissionnaires.

Messieurs les ***Médecins*** ainsi que le public sont priés de nous confier la preparatton de leurs ordonnances, recettes de familles, etc.

Persone courtois et attentif. ***Les commandes*** que nous recevons par ***la malle*** sont considérables tous les jours, mais nous sommes préparés à en recevoir encore plus. ***C'est pourquoi nous les sollicitons***

LES CACHETS DE BLAUD

pour le mal de tête. — ***Guériront votre mal de tête.*** 15 cts la boite de 12 cachets. Expédiés par la malle sur réception de 16 centins en timbres-poste.

Le Liniment Royal

pour le mal de dents. — ***Guérira votre mal de dents***, et aidera la dentition de votre enfant.

LA POMMADE SOLARI

contre la démangeaisons de la Peau, ***Gratelle, Scabées, Psora*** et toutes affections pustuleuses. ☞ ***Guérison certaine***

50 cts. la boite. Expédiée par la malle sur réception de 55 cts.

Téléphone 624. ***Service de nuit,***

Porte voisine N° 79, rue St-Jean.